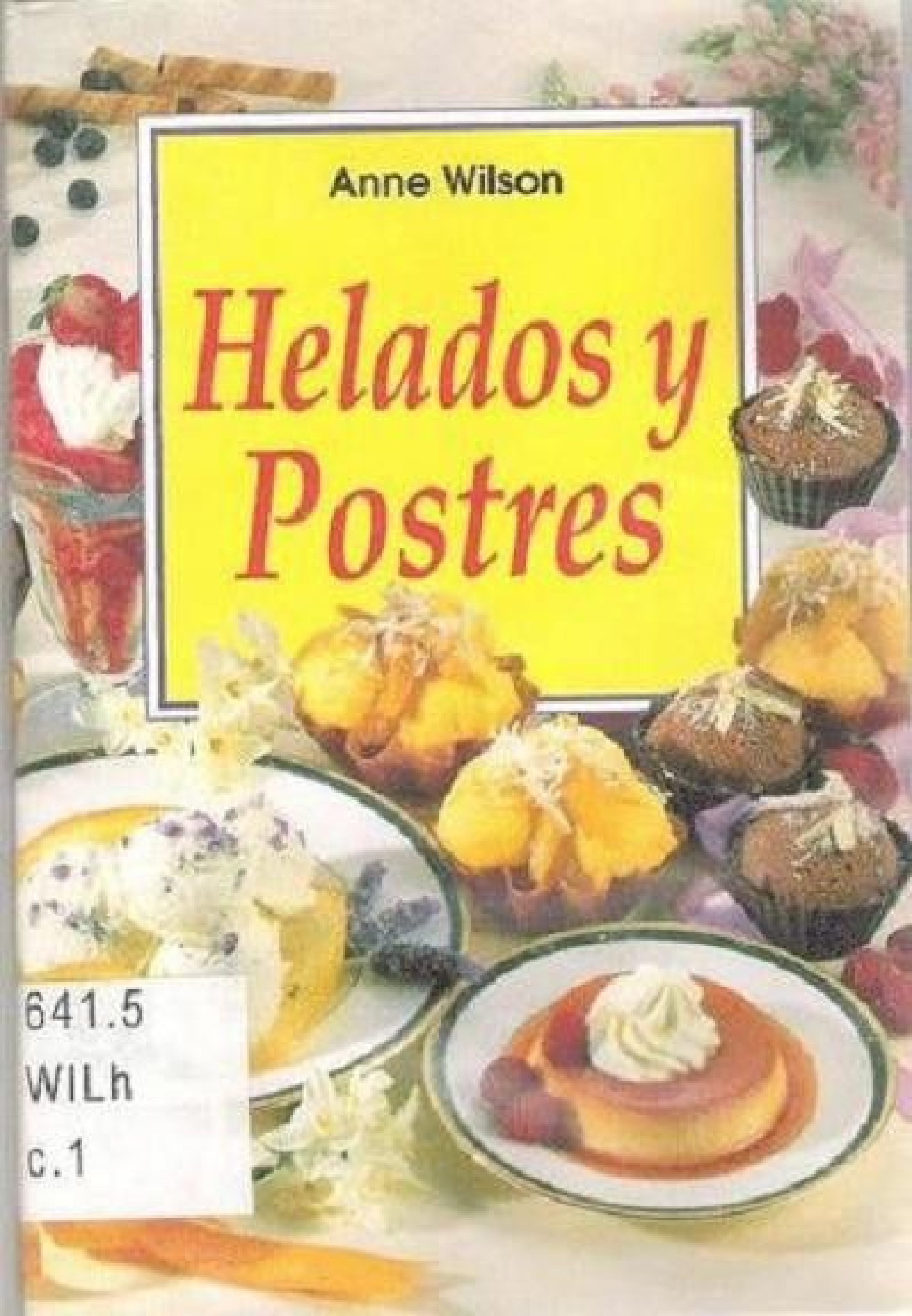

Anne Wilson
Helados y Postres



Saque el máximo partido de los helados industriales

Con helados industriales de calidad y algunos ingredientes adicionales puede preparar deliciosos postres en muy poco tiempo.

Café exprés

Disponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla reblandecido. Mezcle ¼ taza de café exprés soluble con 1 cucharada de agua, añádalo al cuenco y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Devuelva todo al recipiente del helado y congélelo durante una noche. Sírvalo con discos de chocolate.

Delicia de chocolate

Ponga 1 litro de helado de chocolate reblandecido en un cuenco. Agregue 120 g de barquillos de miel cubiertos de chocolate troceados y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Viértalo en un recipiente y congélelo durante una noche.

Miel y jengibre

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Mezcle 2 ó 3 cucharadas de jengibre en almíbar troceado, 1 cucharada de jarabe de jengibre y 2 cucharadas de miel en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego lento, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Déjela enfriar y mézclela con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congélelo una noche. Decórelo con trozos de jengibre confitado.

Dulce de cacahuete

Trocee 80 g de barritas de dulce de cacahuete recubiertas de chocolate y mezcle bien los trozos con 1 litro de helado de chocolate o de vainilla. Viértalo todo en un recipiente y congélelo durante una noche. Sírvalo cubierto de más trocitos de dulce de cacahuete y de galletas.

Chocolate y ron con pasas

Ponga 1 litro de helado de chocolate en un cuenco. Mezcle ½ taza de pasas picadas y ¼ taza de ron en un cazo pequeño, y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se embeba el líquido. Deje enfriar las pasas con ron y mézclelas con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congélelo durante una noche.

De izquierda a derecha: Café exprés, Delicia de chocolate, Miel y jengibre, Dulce de cacahuete, Chocolate y ron con pasas, Remolino de frutas, Helado de naranja.

Remolino de frutas

Ponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla o de mango reblandecido. Añada 1 ó 2 cucharaditas de ralladura de naranja y remueva bien hasta que la mezcla quede fina. Viértalo en un recipiente y agregue ⅓ taza de pulpa de mango o de fruta de la pasión. Con un cuchillo haga una incisión en forma de remolino para crear un efecto decorativo. Congélelo durante una noche. Puede servir las bolas de helado rociadas con pulpa de fruta de la pasión.

Helado de naranja

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Añada 2 cucharaditas de ralladura de naranja, 2 ó 3 cucharaditas de zumo de naranja, 2 cucharaditas de Grand Marnier y ⅓ taza de trocitos de chocolate negro, y mézclelo bien.
O bien, mezcle helado de vainilla con ⅓ taza de naranja picada. Viértalo todo en un recipiente y congélelo una noche. Puede servirlo acompañado de barquillos.



Saque el máximo partido de los helados industriales

Con helados industriales de calidad y algunos ingredientes adicionales puede preparar deliciosos postres en muy poco tiempo.

Café exprés

Disponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla reblandecido. Mezcle ¼ taza de café exprés soluble con 1 cucharada de agua, añádalo al cuenco y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Devuelva todo al recipiente del helado y congélelo durante una noche. Sírvalo con discos de chocolate.

Delicia de chocolate

Ponga 1 litro de helado de chocolate reblandecido en un cuenco. Agregue 120 g de barquillos de miel cubiertos de chocolate troceados y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Viértalo en un recipiente y congélelo durante una noche.

Miel y jengibre

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Mezcle 2 ó 3 cucharadas de jengibre en almíbar troceado, 1 cucharada de jarabe de jengibre y 2 cucharadas de miel en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego lento, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea. Déjela enfriar y mézclela con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congélelo una noche. Decórelo con trozos de jengibre confitado.

Dulce de cacahuete

Trocee 80 g de barritas de dulce de cacahuete recubiertas de chocolate y mezcle bien los trozos con 1 litro de helado de chocolate o de vainilla. Viértalo todo en un recipiente y congélelo durante una noche. Sírvalo cubierto de más trocitos de dulce de cacahuete y de galletas.

Chocolate y ron con pasas

Ponga 1 litro de helado de chocolate en un cuenco. Mezcle ½ taza de pasas picadas y ¼ taza de ron en un cazo pequeño, y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se embeba el líquido. Deje enfriar las pasas con ron y mézclelas con el helado. Viértalo todo en un recipiente y congélelo durante una noche.

De izquierda a derecha: Café exprés, Delicia de chocolate, Miel y jengibre, Dulce de cacahuete, Chocolate y ron con pasas, Remolino de frutas, Helado de naranja.

Remolino de frutas

Ponga en un cuenco 1 litro de helado de vainilla o de mango reblandecido. Añada 1 ó 2 cucharaditas de ralladura de naranja y remueva bien hasta que la mezcla quede fina. Viértalo en un recipiente y agregue ⅓ taza de pulpa de mango o de fruta de la pasión. Con un cuchillo haga una incisión en forma de remolino para crear un efecto decorativo. Congélelo durante una noche. Puede servir las bolas de helado rociadas con pulpa de fruta de la pasión.

Helado de naranja

Ponga 1 litro de helado de vainilla en un cuenco. Añada 2 cucharaditas de ralladura de naranja, 2 ó 3 cucharaditas de zumo de naranja, 2 cucharaditas de Grand Marnier y ⅓ taza de trocitos de chocolate negro, y mézclelo bien.
O bien, mezcle helado de vainilla con ⅓ taza de naranja picada. Viértalo todo en un recipiente y congélelo una noche. Puede servirlo acompañado de barquillos.

Helados

Los helados son fáciles de preparar y constituyen un final delicioso para cualquier comida. El tradicional helado de vainilla puede acompañar a la mayoría de los postres, y los helados de frutas, nueces o cholocate son exquisitos por sí solos. Para ocasiones especiales, pruebe los helados de lavanda, mango, pan moreno o frutos tropicales.

Helado de vainilla tradicional

Tiempo de preparación:
30 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1,2 litros



¾ taza de azúcar extrafino
2 vainas de vainilla, abiertas a lo largo
1 taza de leche
6 yemas de huevo, poco batidas
2 tazas de nata líquida
salsa de caramelo y barquillos para decorar

1. Coloque el azúcar y las vainas de vainilla en un cuenco mediano resistente al calor y agregue la leche. Ponga el cuenco sobre una cacerola con agua hirviendo y remueva la mezcla de leche hasta que hierva.
2. Retire la leche del fuego. Coloque las yemas de huevo en un cuenco resistente al calor. Añada la leche a las yemas de forma gradual y bátalo bien.
3. Vuelva a colocar la mezcla al baño María, a fuego lento, y vaya removiendo hasta que la mezcla se adhiera al dorso de la cuchara. Retírela del fuego y déjela enfriar. Cubra la crema de vainilla con film transparente para evitar que se forme una película. Mezcle la nata con la crema de vainilla, ya fría, y refrigérelo al menos 2 horas.
4. Retire las vainas de vainilla de la crema y ralle únicamente las semillas sobre la mezcla. Vierta la crema de vainilla en una heladera y bata unos 30 minutos o hasta que el helado adquiera consistencia.
5. *Preparación a mano:* Siga las instrucciones hasta el paso 4. Vierta la mezcla en una bandeja de metal para

Helado de vainilla tradicional (arriba) y Exquisito helado de chocolate.

Helados

Los helados son fáciles de preparar y constituyen un final delicioso para cualquier comida. El tradicional helado de vainilla puede acompañar a la mayoría de los postres, y los helados de frutas, nueces o cholocate son exquisitos por sí solos. Para ocasiones especiales, pruebe los helados de lavanda, mango, pan moreno o frutos tropicales.

Helado de vainilla tradicional

Tiempo de preparación:
30 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1,2 litros



¾ taza de azúcar extrafino
2 vainas de vainilla, abiertas a lo largo
1 taza de leche
6 yemas de huevo, poco batidas
2 tazas de nata líquida
salsa de caramelo y barquillos para decorar

1. Coloque el azúcar y las vainas de vainilla en un cuenco mediano resistente al calor y agregue la leche. Ponga el cuenco sobre una cacerola con agua hirviendo y remueva la mezcla de leche hasta que hierva.
2. Retire la leche del fuego. Coloque las yemas de huevo en un cuenco resistente al calor. Añada la leche a las yemas de forma gradual y bátalo bien.
3. Vuelva a colocar la mezcla al baño María, a fuego lento, y vaya removiendo hasta que la mezcla se adhiera al dorso de la cuchara. Retírela del fuego y déjela enfriar. Cubra la crema de vainilla con film transparente para evitar que se forme una película. Mezcle la nata con la crema de vainilla, ya fría, y refrigérelo al menos 2 horas.
4. Retire las vainas de vainilla de la crema y ralle únicamente las semillas sobre la mezcla. Vierta la crema de vainilla en una heladera y bata unos 30 minutos o hasta que el helado adquiera consistencia.
5. *Preparación a mano:* Siga las instrucciones hasta el paso 4. Vierta la mezcla en una bandeja de metal para

Helado de vainilla tradicional (arriba) y Exquisito helado de chocolate.

congelador y congélela entre 2 y 3 horas o hasta que se solidifique por los bordes. Retírela, viértala en un cuenco mediano y bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla esté cremosa. Vuelva a colocarla en la bandeja para congelador y congélela entre 3 y 4 horas o hasta que adquiera consistencia. Si lo desea, sirva el helado con salsa de caramelo o barquillos.

Exquisito helado de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 3 tazas

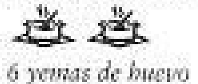


1½ tazas de nata líquida
½ taza de leche
¼ taza de azúcar
100 g de chocolate negro, troceado
3 yemas de huevo, poco batidas
½ cucharadita de esencia de vainilla
moldes de chocolate y chocolate blanco, para servir

1. Coloque la nata, la leche, el azúcar y el chocolate en un cuenco resistente al calor sobre una cacerola con agua hirviendo. Caliéntelo a fuego medio sin dejar de remover hasta que se derrita el chocolate y se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco. Añada las yemas y la esencia de vainilla y bátalo todo.
2. Vierta la mezcla en la heladera y bata/enfríe durante unos 30 minutos.
3. Cuando esté sólido, puede servir el helado o guardarlo en un recipiente hermético en el congelador. Sírvalo en moldes de chocolate decorado con virutas de chocolate blanco.
4. *Preparación a mano:* Siga las instrucciones hasta el paso 2. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congélela hasta que se solidifique por los bordes. Pásela a un cuenco y bata bien. Métala en un recipiente en el congelador hasta que adquiera consistencia.

Helado de limón

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 4-6 personas



6 yemas de huevo
⅔ taza de azúcar extrafino
2 cucharaditas de ralladura de limón
½ taza de zumo de limón
4 claras de huevo
½ taza de azúcar extrafino, adicional
½ taza de nata, poco batida
tiras finas de piel de limón y fresas, para decorar

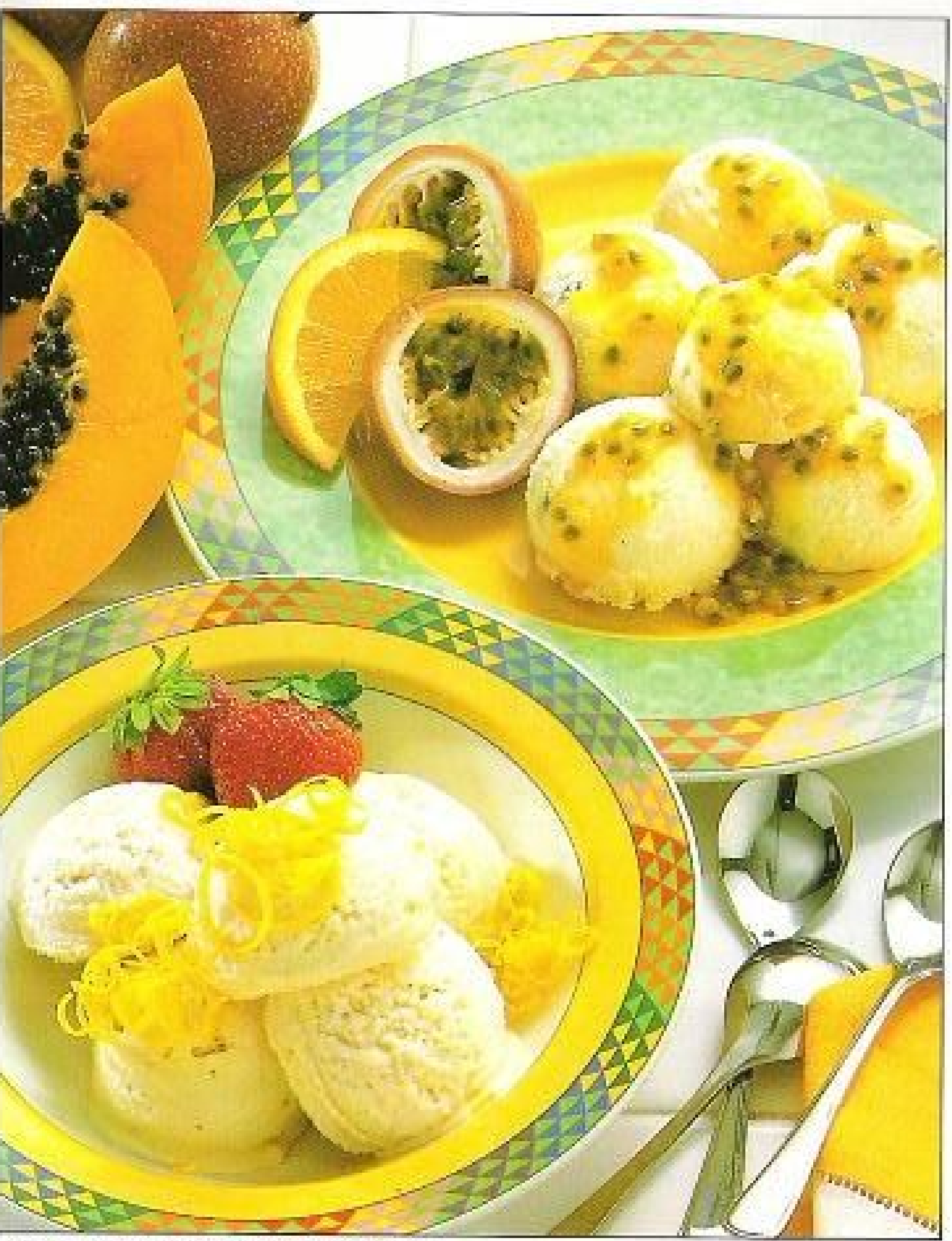
1. Bata las yemas de huevo en un cuenco resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de batir hasta que quede una masa ligera y esponjosa y aumente de volumen. Añada el azúcar, la ralladura y el zumo de limón, y siga batiendo hasta que espese y adquiera un tono pálido. Retírelo del fuego y deje enfriar un poco.
2. Con una batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve. Añada de forma gradual el azúcar adicional y bata hasta que se disuelva y la mezcla espese y adquiera un tono brillante.
3. Con una cuchara de metal, vaya incorporando la clara de huevo y la nata a la mezcla de limón. Viértalo todo en una bandeja de metal para congelador con capacidad para 7 tazas y congélelo entre 3 y 4 horas o hasta que esté sólido. Decórelo con la piel de limón y las fresas.

Helado tropical

Tiempo de preparación:
15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 4-6 personas



1 litro de helado de vainilla
½ taza de pulpa de fruta de la pasión, fresca o en conserva
½ taza de concentrado de zumo de naranja
⅔ taza de mango picado (o papaya)
pulpa de fruta de la pasión, adicional, y fruta fresca



Helado tropical (arriba) y Helado de limón.

1. Deje que el helado se ablande un poco.
2. Agregue la pulpa de fruta de la pasión y el zumo, y mézclelo con un tenedor.
3. Añada el mango o la papaya y mézclelo con una cuchara de metal. Vuelva a meterlo en el congelador al menos 6 horas o hasta que esté sólido. Sírvalo con pulpa y fruta de la pasión.

congelador y congélela entre 2 y 3 horas o hasta que se solidifique por los bordes. Retírela, viértala en un cuenco mediano y bata con una batidora eléctrica hasta que la mezcla esté cremosa. Vuelva a colocarla en la bandeja para congelador y congélela entre 3 y 4 horas o hasta que adquiera consistencia. Si lo desea, sirva el helado con salsa de caramelo o barquillos.

Exquisito helado de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 3 tazas

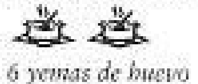


1½ tazas de nata líquida
½ taza de leche
¼ taza de azúcar
100 g de chocolate negro, troceado
3 yemas de huevo, poco batidas
½ cucharadita de esencia de vainilla
moldes de chocolate y chocolate blanco, para servir

1. Coloque la nata, la leche, el azúcar y el chocolate en un cuenco resistente al calor sobre una cacerola con agua hirviendo. Caliéntelo a fuego medio sin dejar de remover hasta que se derrita el chocolate y se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco. Añada las yemas y la esencia de vainilla y bátalo todo.
2. Vierta la mezcla en la heladera y bata/enfríe durante unos 30 minutos.
3. Cuando esté sólido, puede servir el helado o guardarlo en un recipiente hermético en el congelador. Sírvalo en moldes de chocolate decorado con virutas de chocolate blanco.
4. *Preparación a mano:* Siga las instrucciones hasta el paso 2. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congélela hasta que se solidifique por los bordes. Pásela a un cuenco y bata bien. Métala en un recipiente en el congelador hasta que adquiera consistencia.

Helado de limón

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 4-6 personas



6 yemas de huevo
½ taza de azúcar extrafino
2 cucharaditas de ralladura de limón
½ taza de zumo de limón
4 claras de huevo
½ taza de azúcar extrafino, adicional
½ taza de nata, poco batida
tiras finas de piel de limón y fresas, para decorar

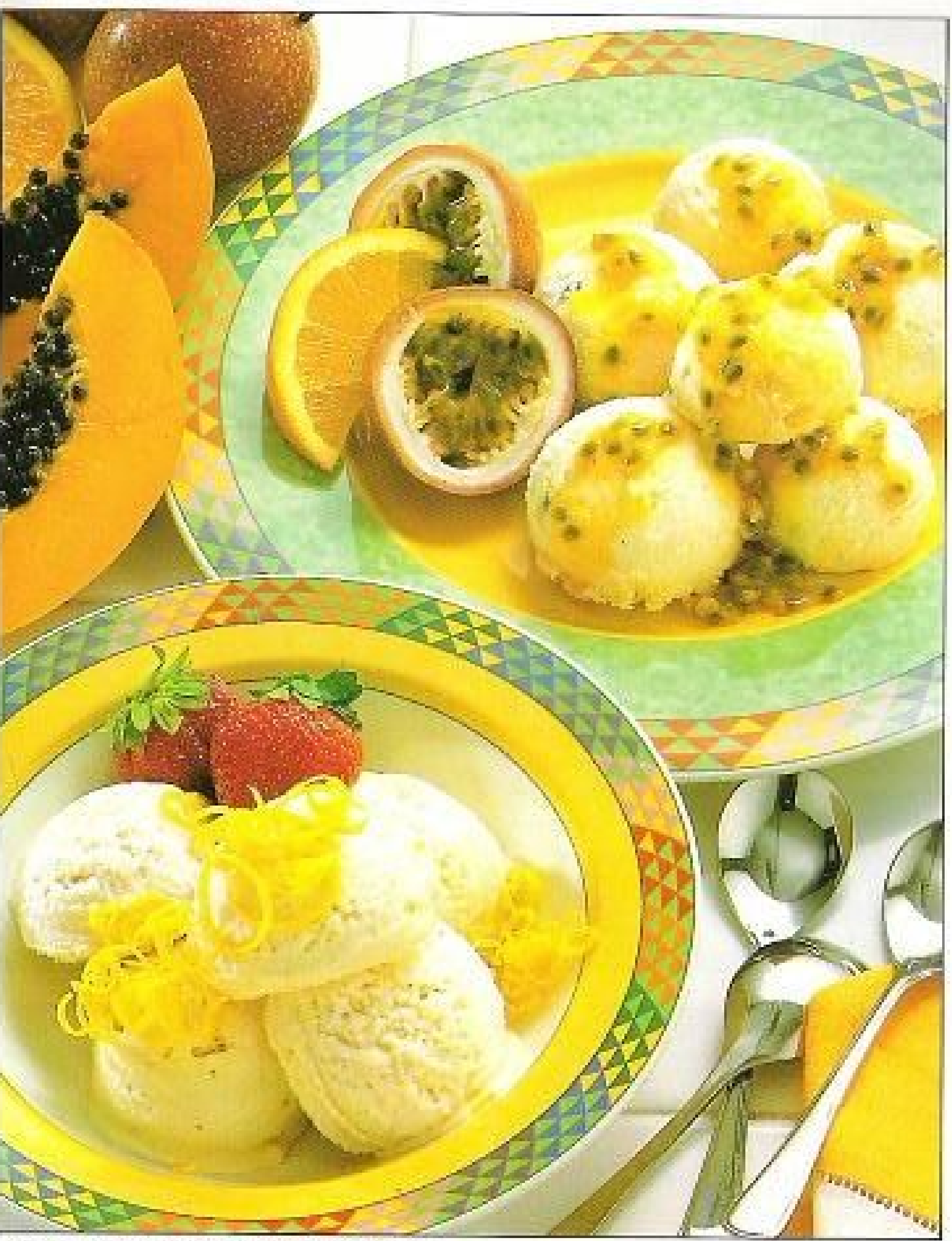
1. Bata las yemas de huevo en un cuenco resistente al calor y póngalo al baño María, sin dejar de batir hasta que quede una masa ligera y esponjosa y aumente de volumen. Añada el azúcar, la ralladura y el zumo de limón, y siga batiendo hasta que espese y adquiera un tono pálido. Retírelo del fuego y deje enfriar un poco.
2. Con una batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve. Añada de forma gradual el azúcar adicional y bata hasta que se disuelva y la mezcla espese y adquiera un tono brillante.
3. Con una cuchara de metal, vaya incorporando la clara de huevo y la nata a la mezcla de limón. Viértalo todo en una bandeja de metal para congelador con capacidad para 7 tazas y congélelo entre 3 y 4 horas o hasta que esté sólido. Decórelo con la piel de limón y las fresas.

Helado tropical

Tiempo de preparación:
15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 4-6 personas



1 litro de helado de vainilla
⅓ taza de pulpa de fruta de la pasión, fresca o en conserva
⅓ taza de concentrado de zumo de naranja
⅔ taza de mango picado (o papaya)
pulpa de fruta de la pasión, adicional, y fruta fresca



Helado tropical (arriba) y Helado de limón.

1. Deje que el helado se ablande un poco.
2. Agregue la pulpa de fruta de la pasión y el zumo, y mézclelo con un tenedor.
3. Añada el mango o la papaya y mézclelo con una cuchara de metal. Vuelva a meterlo en el congelador al menos 6 horas o hasta que esté sólido. Sírvalo con pulpa y fruta de la pasión.

Helado de mango

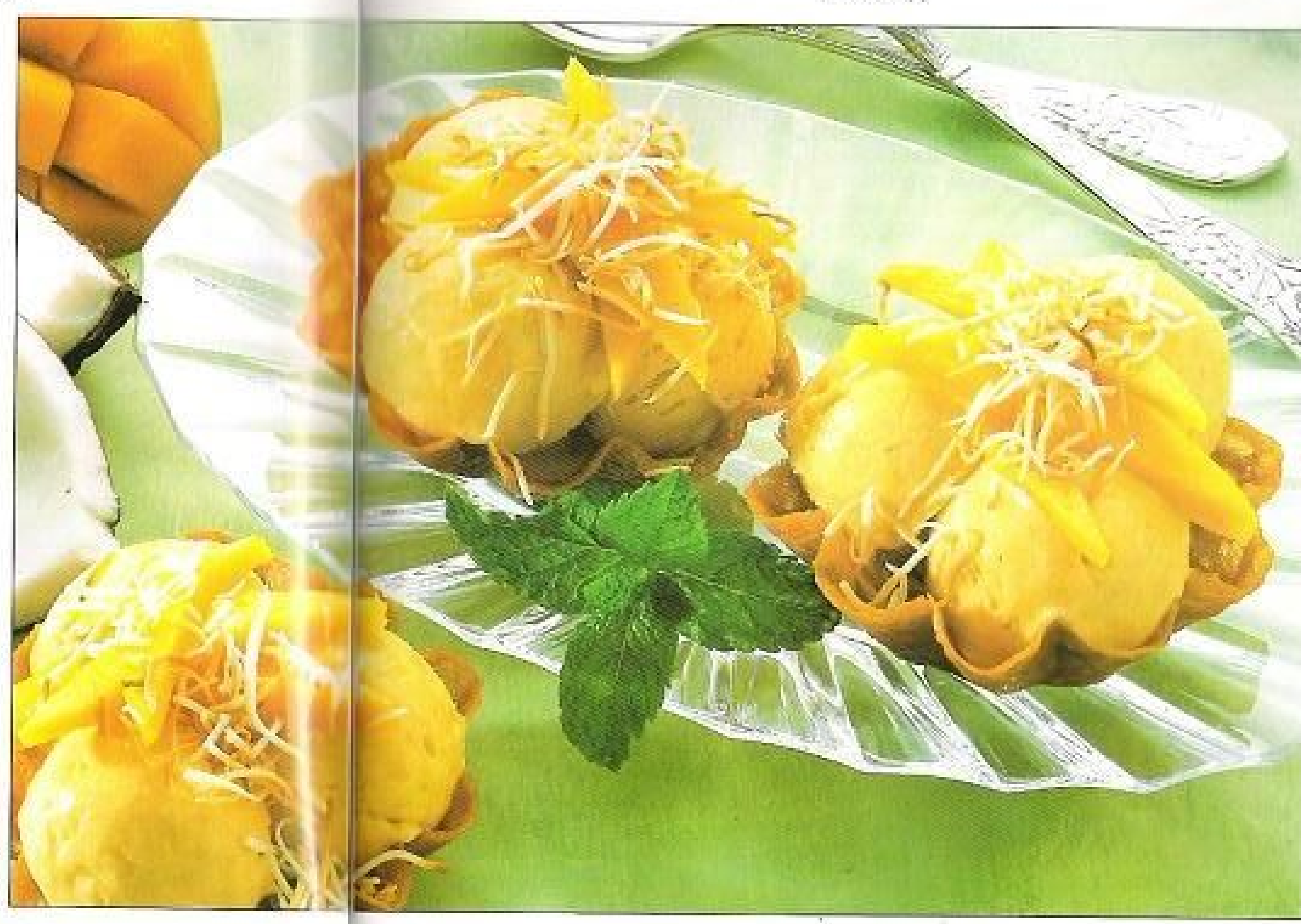
Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1 litro



4 yemas de huevo
⅓ taza de azúcar glas
2 tazas de puré de mango
1 cucharada de zumo de limón
½ taza de crema de coco
½ taza de nata líquida
cestitos al brandy, mango fresco y tiras de coco

1. Ponga las yemas de huevo y el azúcar glas en un cuenco mediano resistente al calor. Póngalo al baño María y vaya batiendo hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Retírelo del fuego y siga batiendo durante otro minuto o hasta que se enfríe.
2. En un cuenco grande, mezcle bien el puré de mango, el zumo, la crema de coco y la nata. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y vaya mezclando con una cuchara de metal.
3. Con la cuchara, páselo todo a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 litro de capacidad. Cúbralo con papel de aluminio y déjelo en el congelador 3 horas o hasta que esté casi helado.
4. Viértalo en un cuenco grande y bátalo con la batidora eléctrica, a una velocidad alta, hasta que esté fino. Vuelva a colocar la mezcla en el molde o recipiente y déjelo en el congelador, cubierto con papel de aluminio, durante 5 horas o toda una noche. Sirva las bolas de helado en cestitos al brandy, cubiertas con rodajas de mango y tiras de coco.

Nota: Puede comprar cestitos al brandy en las tiendas especializadas y en algunos grandes almacenes.



Helado de mango.



1. Retire el cuenco del fuego y siga batiendo la mezcla durante un minuto más.



2. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y mezcle con una cuchara de metal.



3. Pásela con la cuchara a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 l de capacidad.



4. Con la batidora eléctrica, bata a una velocidad alta hasta que la mezcla esté fina.

Helado de mango

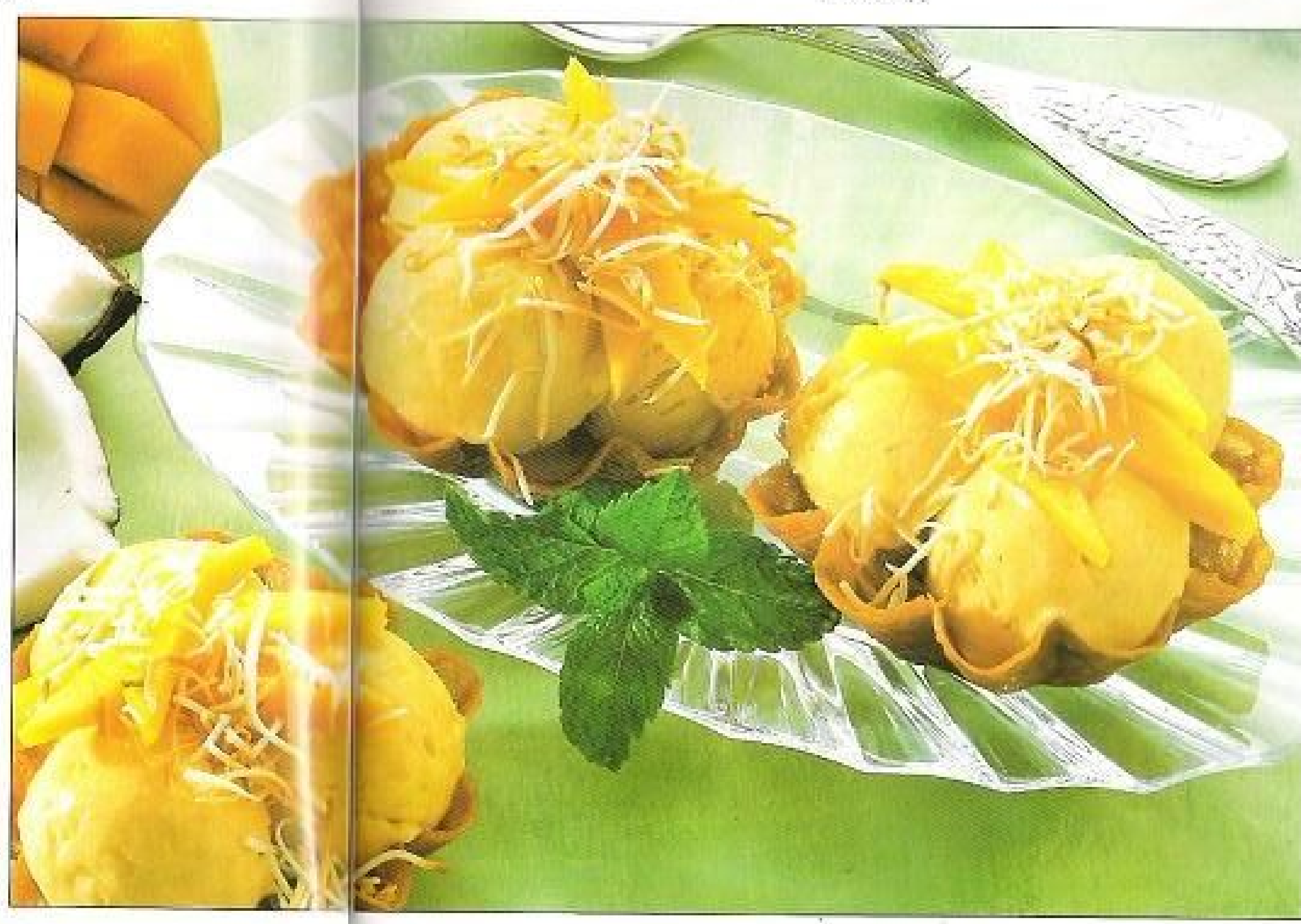
Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1 litro



4 yemas de huevo
⅓ taza de azúcar glas
2 tazas de puré de mango
1 cucharada de zumo de limón
½ taza de crema de coco
½ taza de nata líquida
cestitos al brandy, mango fresco y tiras de coco

1. Ponga las yemas de huevo y el azúcar glas en un cuenco mediano resistente al calor. Póngalo al baño María y vaya batiendo hasta que la mezcla esté espesa y cremosa. Retírelo del fuego y siga batiendo durante otro minuto o hasta que se enfríe.
2. En un cuenco grande, mezcle bien el puré de mango, el zumo, la crema de coco y la nata. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y vaya mezclando con una cuchara de metal.
3. Con la cuchara, páselo todo a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 litro de capacidad. Cúbralo con papel de aluminio y déjelo en el congelador 3 horas o hasta que esté casi helado.
4. Viértalo en un cuenco grande y bátalo con la batidora eléctrica, a una velocidad alta, hasta que esté fino. Vuelva a colocar la mezcla en el molde o recipiente y déjelo en el congelador, cubierto con papel de aluminio, durante 5 horas o toda una noche. Sirva las bolas de helado en cestitos al brandy, cubiertas con rodajas de mango y tiras de coco.

Nota: Puede comprar cestitos al brandy en las tiendas especializadas y en algunos grandes almacenes.



Helado de mango.



1. Retire el cuenco del fuego y siga batiendo la mezcla durante un minuto más.



2. Incorpore poco a poco la mezcla de huevo y mezcle con una cuchara de metal.



3. Pásela con la cuchara a un molde rectangular de 18 x 27 cm o de 1 l de capacidad.



4. Con la batidora eléctrica, bata a una velocidad alta hasta que la mezcla esté fina.

Kulfi

Tiempo de preparación:
10 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1 litro



2 tazas de leche
¾ taza de azúcar
1 cucharada de fécula de maíz
375 ml de leche evaporada
2 cucharadas de pistachos
2 cucharadas de almendras
2 cucharaditas de agua de rosas
pan de almendras para servir

1. Ponga la leche y el azúcar en una cacerola mediana y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que la leche esté casi hirviendo y el azúcar se haya disuelto.
2. Mezcle la fécula de maíz con un poco de leche evaporada e incorpórelo a la mezcla de leche y azúcar. Caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, unos 3 ó 4 minutos o hasta que la mezcla espese. Retírela del fuego y deje que se enfríe un poco. Incorpore el resto de leche evaporada, los pistachos picados, las almendras picadas y el agua de rosas.
3. Vierta la mezcla en una heladera y bata/enfríe unos 30 minutos o hasta que adquiera consistencia.
4. ***Preparación a mano:*** Vierta la mezcla preparada en bandejas para congelador y congélela hasta que los bordes estén sólidos. Pásela a un cuenco y bata hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Vuelva a poner la mezcla en la bandeja para helados y métala en el congelador hasta que adquiera consistencia. Sirva el helado con pan de almendras.

Nota: En lugar de agua de rosas, puede utilizar agua de azahar u otras aguas perfumadas, disponibles en supermercados o tiendas de productos dietéticos.



Helado marmolado de fresa y frambuesa

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 8–10 personas



500 g de fresas
1½ tazas de azúcar extrafino
2 cuharadas de zumo de limón
2¼ tazas de nata, poco batida
125 g de frambuesas
½ taza de azúcar, adicional
fresas y frambuesas adicionales, para servir

1. Cubra con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para pan con una capacidad de 7 tazas. Quite los tallos de las fresas y colóquelas en un robot de cocina, junto con el azúcar y el zumo. Tritúrelo todo durante 30 segundos o hasta que quede bastante fino.
2. Reserve un tercio de taza de nata batida e incorpore el resto de nata a la mezcla de fresas. Viértalo todo en una bandeja de metal para congelador y congélelo, removiendo de vez en cuando hasta que espese.
3. Con el robot, mezcle las frambuesas y el azúcar adicional. Incorpore esta mezcla a la nata que había reservado y mezcle bien.
4. Con una cuchara, ponga una capa de helado de fresa sobre la base del molde que había preparado. Vierta cúcharadas de la mezcla de frambuesas y del helado de fresa restante sobre la base. Dé vueltas al helado con un cuchillo afilado o con una brocheta, procurando no clavarlo en el papel de aluminio. Déjelo en el congelador durante 3 ó 4 horas o toda una noche. Para servirlo, puede formar bolas o sacarlo del molde y cortarlo en porciones. Decórelo con fresas a cuartos y frambuesas adicionales.

Helado marmolado de fresa y frambuesa (arriba) y Kulfi.

Kulfi

Tiempo de preparación:
10 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 1 litro



2 tazas de leche
¾ taza de azúcar
1 cucharada de fécula de maíz
375 ml de leche evaporada
2 cucharadas de pistachos
2 cucharadas de almendras
2 cucharaditas de agua de rosas
pan de almendras para servir

1. Ponga la leche y el azúcar en una cacerola mediana y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que la leche esté casi hirviendo y el azúcar se haya disuelto.
2. Mezcle la fécula de maíz con un poco de leche evaporada e incorpórelo a la mezcla de leche y azúcar. Caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, unos 3 ó 4 minutos o hasta que la mezcla espese. Retírela del fuego y deje que se enfríe un poco. Incorpore el resto de leche evaporada, los pistachos picados, las almendras picadas y el agua de rosas.
3. Vierta la mezcla en una heladera y bata/enfríe unos 30 minutos o hasta que adquiera consistencia.
4. *Preparación a mano:* Vierta la mezcla preparada en bandejas para congelador y congélela hasta que los bordes estén sólidos. Pásela a un cuenco y bata hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Vuelva a poner la mezcla en la bandeja para helados y métala en el congelador hasta que adquiera consistencia. Sirva el helado con pan de almendras.

Nota: En lugar de agua de rosas, puede utilizar agua de azahar u otras aguas perfumadas, disponibles en supermercados o tiendas de productos dietéticos.



Helado marmolado de fresa y frambuesa

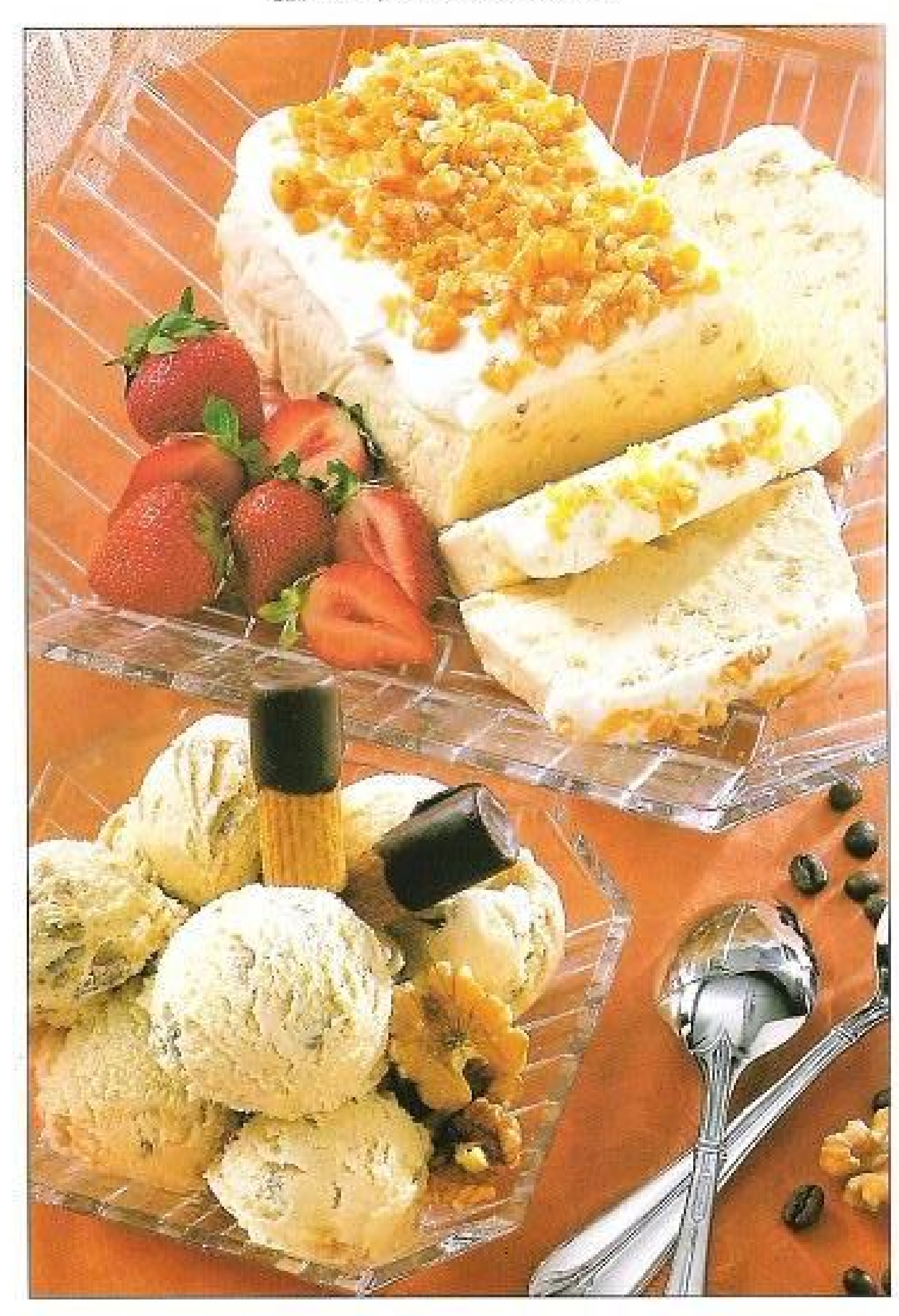
Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 8–10 personas



500 g de fresas
1½ tazas de azúcar extrafino
2 cuharadas de zumo de limón
2¼ tazas de nata, poco batida
125 g de frambuesas
½ taza de azúcar, adicional
fresas y frambuesas adicionales, para servir

1. Cubra con papel de aluminio la base y las paredes de un molde para pan con una capacidad de 7 tazas. Quite los tallos de las fresas y colóquelas en un robot de cocina, junto con el azúcar y el zumo. Tritúrelo todo durante 30 segundos o hasta que quede bastante fino.
2. Reserve un tercio de taza de nata batida e incorpore el resto de nata a la mezcla de fresas. Viértalo todo en una bandeja de metal para congelador y congélelo, removiendo de vez en cuando hasta que espese.
3. Con el robot, mezcle las frambuesas y el azúcar adicional. Incorpore esta mezcla a la nata que había reservado y mezcle bien.
4. Con una cuchara, ponga una capa de helado de fresa sobre la base del molde que había preparado. Vierta cucharadas de la mezcla de frambuesas y del helado de fresa restante sobre la base. Dé vueltas al helado con un cuchillo afilado o con una brocheta, procurando no clavarlo en el papel de aluminio. Déjelo en el congelador durante 3 ó 4 horas o toda una noche. Para servirlo, puede formar bolas o sacarlo del molde y cortarlo en porciones. Decórelo con fresas a cuartos y frambuesas adicionales.

Helado marmolado de fresa y frambuesa (arriba) y Kulfi.



Helado de café, ron y nueces

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para 1,5 litros



¾ taza de agua
¾ taza de azúcar extrafino
3 cucharaditas de café soluble instantáneo
2 tazas de nata líquida
2 tazas de leche
¼ taza de ron
1¼ tazas (150 g) de nueces tostadas, troceadas
nueces adicionales y barquillos, para servir

1. Coloque en una cacerola el agua, el azúcar y el café soluble. Caliéntelo a fuego lento, removiendo hasta que se hayan disuelto tanto el azúcar como el café, pero sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
2. Incorpore la nata, la leche y el ron a la mezcla, ya fría, y mézclelo todo bien. Viértalo en una heladera y bata/enfríe unos 30 minutos.
3. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y bata/enfríe durante otros 10 minutos. Sírvalo con nueces y barquillos.

Helado de praliné

Tiempo de preparación:
1 hora + 1 noche de congelación
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para 6-8 personas
(Si lo desea, puede duplicar las cantidades.)



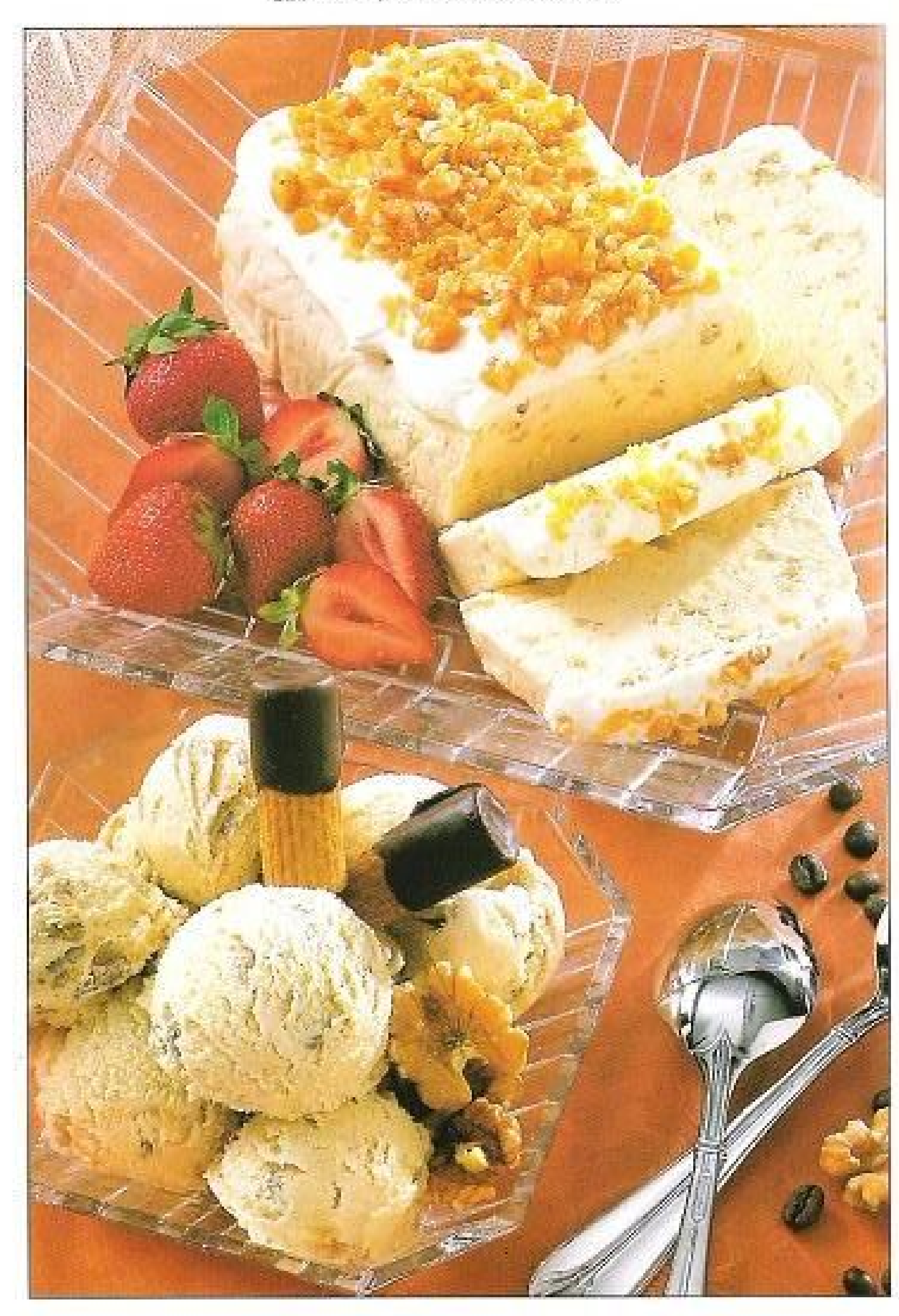
4 yemas de huevo
½ cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharada de azúcar
1¼ tazas (300 ml) de nata semigrasa

Caramelo de almendras
¼ taza de azúcar
1 cucharada de agua
80 g de almendras, laminadas y poco tostadas
½ taza de nata, poco batida

Cobertura
½ taza de nata, adicional
1 cucharadita de azúcar extrafino (opcional)
3 cucharaditas de brandy o Grand Marnier
fresas, para servir

1. Bata las yemas de huevo, la esencia de vainilla y el azúcar en un cuenco mediano hasta obtener una mezcla espesa y de tono pálido. Caliente la nata semigrasa en una cacerola hasta que empiece a hervir y retírela del fuego. Incorpore de forma gradual la nata semigrasa a la mezcla de huevo, batiendo constantemente. Coloque el cuenco sobre agua caliente 10 minutos o hasta que empiece a espesar y remueva de vez en cuando. Póngalo al baño María y bátalo durante 5 minutos o hasta que espese. Retírelo del fuego y cúbralo con film transparente.
2. Para preparar el caramelo de almendras, forre una bandeja con papel de aluminio y engráselo un poco. Mezcle el azúcar, el agua y las almendras en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego medio, sin dejar de remover, unos 3 ó 4 minutos o hasta que se disuelva el azúcar. Siga calentándolo sin remover entre 5 y 10 minutos o hasta que adquiera un color tostado, pero sin que llegue a quemarse. Viértalo en la bandeja y deje que se enfríe.
3. Desmenuce el caramelo y mezcle dos tercios del mismo con la crema de vainilla caliente. Déjelo enfriar y, una vez frío, mézclelo bien con la nata batida.
4. Forre con papel de aluminio un molde rectangular de 21 x 14 x 7 cm. Vierta la mezcla de crema de vainilla y congélela 6 horas o toda una noche. Desmolde el helado sobre una bandeja.
5. Para preparar la cobertura, monte la nata adicional junto con el azúcar, e incorpore el licor. Extiéndala sobre el helado y decore con el caramelo restante, troceado. Sírvalo con mitades de fresas.

Helado de praliné (arriba) y Helado de café, ron y nueces.



Helado de café, ron y nueces

Tiempo de preparación: 15 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: 5 minutos
Para 1,5 litros



¾ taza de agua
¾ taza de azúcar extrafino
3 cucharaditas de café soluble instantáneo
2 tazas de nata líquida
2 tazas de leche
¼ taza de ron
1¼ tazas (150 g) de nueces tostadas, troceadas
nueces adicionales y barquillos, para servir

1. Coloque en una cacerola el agua, el azúcar y el café soluble. Caliéntelo a fuego lento, removiendo hasta que se hayan disuelto tanto el azúcar como el café, pero sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
2. Incorpore la nata, la leche y el ron a la mezcla, ya fría, y mézclelo todo bien. Viértalo en una heladera y bata/enfríe unos 30 minutos.
3. Cuando el helado empiece a espesar, agregue las nueces y bata/enfríe durante otros 10 minutos. Sírvalo con nueces y barquillos.

Helado de praliné

Tiempo de preparación: 1 hora + 1 noche de congelación
Tiempo de cocción: 25 minutos
Para 6-8 personas
(Si lo desea, puede duplicar las cantidades.)



4 yemas de huevo
¾ cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharada de azúcar
1¼ tazas (300 ml) de nata semigrasa

Caramelo de almendras
¼ taza de azúcar
1 cucharada de agua
80 g de almendras, laminadas y poco tostadas
¾ taza de nata, poco batida

Cobertura
¾ taza de nata, adicional
1 cucharadita de azúcar extrafino (opcional)
3 cucharaditas de brandy o Grand Marnier
fresas, para servir

1. Bata las yemas de huevo, la esencia de vainilla y el azúcar en un cuenco mediano hasta obtener una mezcla espesa y de tono pálido. Caliente la nata semigrasa en una cacerola hasta que empiece a hervir y retírela del fuego. Incorpore de forma gradual la nata semigrasa a la mezcla de huevo, batiendo constantemente. Coloque el cuenco sobre agua caliente 10 minutos o hasta que empiece a espesar y remueva de vez en cuando. Póngalo al baño María y bátalo durante 5 minutos o hasta que espese. Retírelo del fuego y cúbralo con film transparente.
2. Para preparar el caramelo de almendras, forre una bandeja con papel de aluminio y engráselo un poco. Mezcle el azúcar, el agua y las almendras en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego medio, sin dejar de remover, unos 3 ó 4 minutos o hasta que se disuelva el azúcar. Siga calentándolo sin remover entre 5 y 10 minutos o hasta que adquiera un color tostado, pero sin que llegue a quemarse. Viértalo en la bandeja y deje que se enfríe.
3. Desmenuce el caramelo y mezcle dos tercios del mismo con la crema de vainilla caliente. Déjelo enfriar y, una vez frío, mézclelo bien con la nata batida.
4. Forre con papel de aluminio un molde rectangular de 21 x 14 x 7 cm. Vierta la mezcla de crema de vainilla y congélela 6 horas o toda una noche. Desmolde el helado sobre una bandeja.
5. Para preparar la cobertura, monte la nata adicional junto con el azúcar, e incorpore el licor. Extiéndala sobre el helado y decore con el caramelo restante, troceado. Sírvalo con mitades de fresas.

Helado de praliné (arriba) y Helado de café, ron y nueces.

Helado de ron con pasas

Tiempo de preparación:
5 minutos + una noche en reposo + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1,5 litros



¾ taza de pasas, picadas
¼ taza de ron negro
2 tazas de nata líquida
2 tazas de leche
¾ taza de azúcar extrafino
½ cucharadita de esencia de vainilla
fresas, para servir

1. Mezcle las pasas y el ron en un cuenco pequeño. Tápelo y déjelo reposar durante una noche.
2. En un cuenco grande, mezcle bien todos los ingredientes, excepto las fresas.
3. Viértalo todo en una heladera y bata/enfríe durante 30 minutos.
4. ***Preparación a mano:*** Siga las instrucciones hasta el paso 3. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congélela hasta que empiece a cuajar por los bordes. Pase la mezcla a un cuenco grande y bátala con la batidora eléctrica hasta que se vuelva ligera y cremosa. Coloque de nuevo la mezcla en las bandejas y déjela en el congelador 3 ó 4 horas o hasta que esté sólida. Si lo desea, sirva el helado con mitades de fresas.

Helado con trocitos de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para 6 personas



3 huevos
2 cucharadas de azúcar extrafino
200 g de chocolate con leche, fundido
1⅓ tazas de nata líquida
90 g de chocolate negro, troceado fino
frambuesas y barritas de chocolate, para servir

1. Ponga los huevos y el azúcar en un cuenco al baño María y bata hasta que quede esponjoso, de tono pálido y aumente de volumen.
2. Agregue el chocolate con leche y mézclelo bien. Retírelo del fuego y deje enfriar.
3. Con una batidora eléctrica, monte la nata e incorpórela a la mezcla de huevo. Añada el chocolate negro y mezcle bien. Viértalo en una bandeja de metal (de 4 tazas de capacidad) y congélelo 4 ó 5 horas o hasta que esté sólido. Sírvalo con frambuesas y barritas de chocolate.

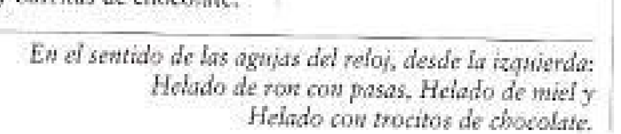
Helado de miel

Tiempo de preparación:
15 minutos + 4-5 horas de congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 6-8 personas

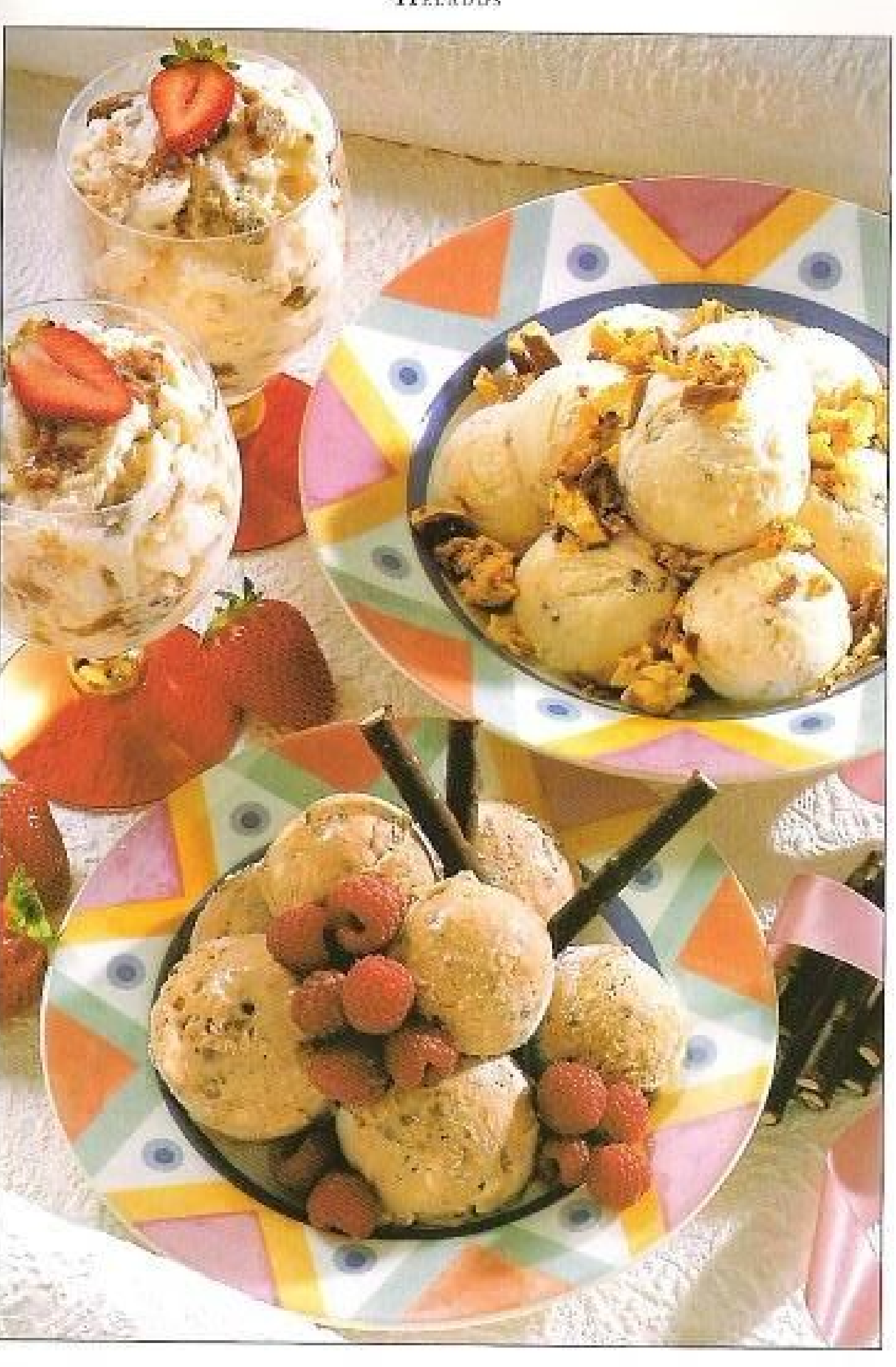


3 huevos
⅓ taza de miel
1¼ tazas de nata líquida
100 g de barritas de miel recubiertas de chocolate

1. Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo en un cuenco hasta que queden ligeras y esponjosas. Añada la miel y bátalo todo hasta obtener una mezcla espesa y de tono pálido.
2. Monte la nata. En un cuenco limpio y seco, monte las claras de huevo a punto de nieve. Con una cuchara de metal, mezcle la nata con las claras. A continuación, incorpórelas a la mezcla de miel.
3. Parta las barritas de miel en trozos pequeños y mezcle la mitad con el helado. Vierta la mezcla en un recipiente con una capacidad de 5 ó 6 tazas y déjelo en el congelador entre 4 y 5 horas o hasta que adquiera consistencia. Sirva las bolas de helado decoradas con la otra mitad de barritas de miel troceadas.



En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Helado de ron con pasas, Helado de miel y Helado con trocitos de chocolate.



Helado de ron con pasas

Tiempo de preparación:
5 minutos + una noche en reposo + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1,5 litros



¾ taza de pasas, picadas
¼ taza de ron negro
2 tazas de nata líquida
2 tazas de leche
¾ taza de azúcar extrafino
½ cucharadita de esencia de vainilla
fresas, para servir

1. Mezcle las pasas y el ron en un cuenco pequeño. Tápelo y déjelo reposar durante una noche.
2. En un cuenco grande, mezcle bien todos los ingredientes, excepto las fresas.
3. Viértalo todo en una heladera y bata/enfríe durante 30 minutos.
4. ***Preparación a mano:*** Siga las instrucciones hasta el paso 3. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congélela hasta que empiece a cuajar por los bordes. Pase la mezcla a un cuenco grande y bátala con la batidora eléctrica hasta que se vuelva ligera y cremosa. Coloque de nuevo la mezcla en las bandejas y déjela en el congelador 3 ó 4 horas o hasta que esté sólida. Si lo desea, sirva el helado con mitades de fresas.

Helado con trocitos de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para 6 personas



3 huevos
2 cucharadas de azúcar extrafino
200 g de chocolate con leche, fundido
1⅓ tazas de nata líquida
90 g de chocolate negro, troceado fino
frambuesas y barritas de chocolate, para servir

1. Ponga los huevos y el azúcar en un cuenco al baño María y bata hasta que quede esponjoso, de tono pálido y aumente de volumen.
2. Agregue el chocolate con leche y mézclelo bien. Retírelo del fuego y deje enfriar.
3. Con una batidora eléctrica, monte la nata e incorpórela a la mezcla de huevo. Añada el chocolate negro y mezcle bien. Viértalo en una bandeja de metal (de 4 tazas de capacidad) y congélelo 4 ó 5 horas o hasta que esté sólido. Sírvalo con frambuesas y barritas de chocolate.

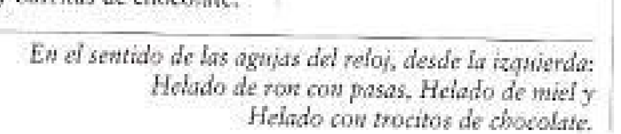
Helado de miel

Tiempo de preparación:
15 minutos + 4-5 horas de congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 6-8 personas

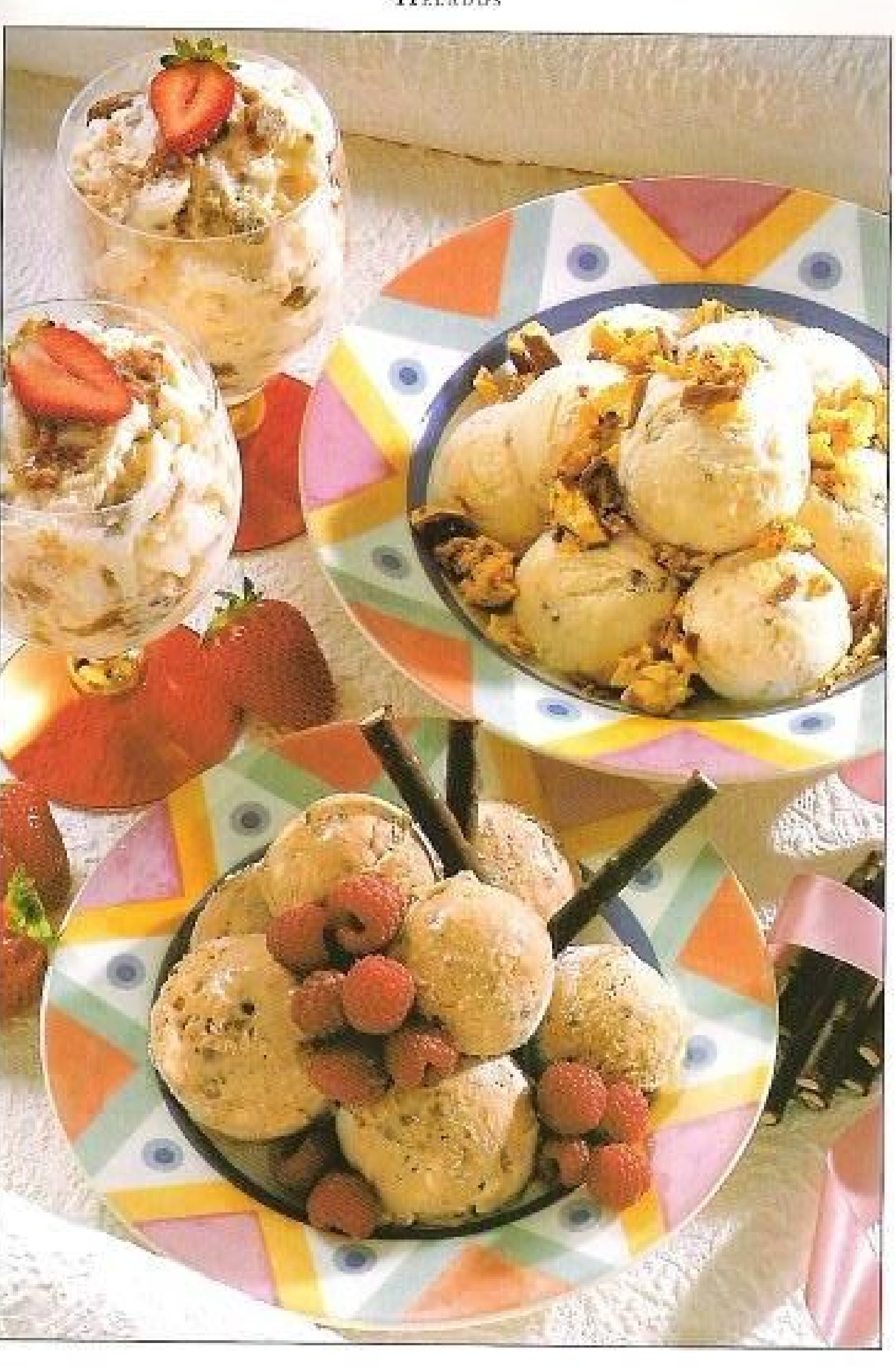


3 huevos
⅓ taza de miel
1¼ tazas de nata líquida
100 g de barritas de miel recubiertas de chocolate

1. Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo en un cuenco hasta que queden ligeras y esponjosas. Añada la miel y bátalo todo hasta obtener una mezcla espesa y de tono pálido.
2. Monte la nata. En un cuenco limpio y seco, monte las claras de huevo a punto de nieve. Con una cuchara de metal, mezcle la nata con las claras. A continuación, incorpórelas a la mezcla de miel.
3. Parta las barritas de miel en trozos pequeños y mezcle la mitad con el helado. Vierta la mezcla en un recipiente con una capacidad de 5 ó 6 tazas y déjelo en el congelador entre 4 y 5 horas o hasta que adquiera consistencia. Sirva las bolas de helado decoradas con la otra mitad de barritas de miel troceadas.



En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Helado de ron con pasas, Helado de miel y Helado con trocitos de chocolate.



Helado de melocotón

Tiempo de preparación:
12 minutos + 3-4 horas de congelación
Tiempo de cocción:
9 minutos
Para 8 personas



1¼ tazas de nata líquida
4 yemas de huevo
½ taza de azúcar
500 g de melocotones
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de azúcar, adicionales

1. Caliente la nata en una cacerola hasta que empiece a hervir y retírela del fuego.
2. En un cuenco mediano, bata las yemas de huevo y el azúcar hasta que espesen y adquieran un tono pálido. Añada de forma gradual la nata caliente, sin dejar de batir. Vuelva a poner la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento 5 minutos o hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Viértala en un cuenco y déjela enfriar, removiendo de vez en cuando.
3. Reserve un melocotón; pele y trocee el resto. Ponga en un robot de cocina los trozos de melocotón junto con el zumo de limón y el azúcar adicional y triture 20 segundos o hasta obtener un puré bien fino. Incorpórelo a la crema y mezcle bien. Viértalo en una bandeja de metal (con una capacidad de 5 tazas) y déjelo en el congelador 3 ó 4 horas o hasta que esté sólido. O bien, bátalo en una heladera siguiendo las instrucciones de uso del fabricante. Sírvalo con rodajas de melocotón fresco.

Pudding helado de Navidad

Tiempo de preparación:
1 hora aproximadamente (repartida entre un par de días)
Tiempo de cocción: ninguno
Para 10 personas



⅓ taza (50 g) de almendras tostadas, picadas
¼ taza de fruta confitada picada
⅓ taza (60 g) de uvas pasas, picadas
⅓ taza (60 g) de sultanas
⅓ taza (60 g) de pasas de Corinto
¼ taza de ron
1 l de helado de vainilla
2 cucharadas de brandy
½ taza (100 g) de guindas rojas y verdes, en cuartos
1 cucharadita de especias variadas
1 cucharadita de canela molida
½ cucharadita de nuez moscada molida
1 l de helado de chocolate

1. Mezcle bien en un cuenco mediano las almendras, la fruta confitada, las uvas pasas, las sultanas, las pasas de Corinto y el ron. Cúbralo con film transparente y déjelo reposar una noche. Deje en el congelador un molde para pudding de 2 litros de capacidad para que se enfríe.
2. Ablande un poco el helado de vainilla e incorpore el brandy y las guindas. Forre con este helado las paredes del molde para pudding enfriado, repartiéndolo uniformemente hasta los bordes. Congélelo durante una noche. Tal vez sea necesario comprobarlo un par de veces y volver a extender el helado de modo uniforme.
3. Al día siguiente, añada las especias y el helado de chocolate a la mezcla de frutas y remueva bien. Dispóngalo a cucharadas en el centro del molde para pudding y nivele la superficie.
4. Vuelva a meterlo en el congelador durante una noche o hasta que esté sólido. Sírvalo en porciones, decorado con hojas de acebo.

Helado de melocotón (arriba) y Pudding helado de Navidad.

CONSEJO
Este Pudding helado de Navidad es una refrescante variante del tradicional pudding caliente. Puede utilizar sus frutas y frutos secos preferidos.

Helado de melocotón

Tiempo de preparación: 12 minutos + 3-4 horas de congelación
Tiempo de cocción: 9 minutos
Para 8 personas



1¼ tazas de nata líquida
4 yemas de huevo
½ taza de azúcar
500 g de melocotones
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de azúcar, adicionales

1. Caliente la nata en una cacerola hasta que empiece a hervir y retírela del fuego.
2. En un cuenco mediano, bata las yemas de huevo y el azúcar hasta que espesen y adquieran un tono pálido. Añada de forma gradual la nata caliente, sin dejar de batir. Vuelva a poner la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento 5 minutos o hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Viértala en un cuenco y déjela enfriar, removiendo de vez en cuando.
3. Reserve un melocotón; pele y trocee el resto. Ponga en un robot de cocina los trozos de melocotón junto con el zumo de limón y el azúcar adicional y triture 20 segundos o hasta obtener un puré bien fino. Incorpórelo a la crema y mezcle bien. Viértalo en una bandeja de metal (con una capacidad de 5 tazas) y déjelo en el congelador 3 ó 4 horas o hasta que esté sólido. O bien, bátalo en una heladera siguiendo las instrucciones de uso del fabricante. Sírvalo con rodajas de melocotón fresco.

Pudding helado de Navidad

Tiempo de preparación: 1 hora aproximadamente (repartida entre un par de días)
Tiempo de cocción: ninguno
Para 10 personas



½ taza (50 g) de almendras tostadas, picadas
¼ taza de fruta confitada picada
⅓ taza (60 g) de uvas pasas, picadas
⅓ taza (60 g) de sultanas
⅓ taza (60 g) de pasas de Corinto
¼ taza de ron
1 l de helado de vainilla
2 cucharadas de brandy
½ taza (100 g) de guindas rojas y verdes, en cuartos
1 cucharadita de especias variadas
1 cucharadita de canela molida
½ cucharadita de nuez moscada molida
1 l de helado de chocolate

1. Mezcle bien en un cuenco mediano las almendras, la fruta confitada, las uvas pasas, las sultanas, las pasas de Corinto y el ron. Cúbralo con film transparente y déjelo reposar una noche. Deje en el congelador un molde para pudding de 2 litros de capacidad para que se enfríe.
2. Ablande un poco el helado de vainilla e incorpore el brandy y las guindas. Forre con este helado las paredes del molde para pudding enfriado, repartiéndolo uniformemente hasta los bordes. Congélelo durante una noche. Tal vez sea necesario comprobarlo un par de veces y volver a extender el helado de modo uniforme.
3. Al día siguiente, añada las especias y el helado de chocolate a la mezcla de frutas y remueva bien. Dispóngalo a cucharadas en el centro del molde para pudding y nivele la superficie.
4. Vuelva a meterlo en el congelador durante una noche o hasta que esté sólido. Sírvalo en porciones, decorado con hojas de acebo.

Helado de melocotón (arriba) y Pudding helado de Navidad.

CONSEJO
Este Pudding helado de Navidad es una refrescante variante del tradicional pudding caliente. Puede utilizar sus frutas y frutos secos preferidos.

Helado de pan moreno

Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
10-15 minutos
Para 6 personas



2 yemas de huevo
½ taza de azúcar extrafino
½ taza de leche de larga conservación
1½ tazas de pan moreno recién rallado, fino
1¼ tazas de nata líquida
1 cucharada de ron
piel de naranja, para decorar

1. Bata en un cuenco las yemas de huevo y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y de tono pálido. Caliente la leche a fuego lento en una cacerola, sin que llegue a hervir. Vierta con cuidado la leche sobre las yemas, batiendo constantemente.
2. Ponga de nuevo la mezcla en la cacerola y cocine la crema a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que empiece a adherirse al dorso de una cuchara de madera. Retírelo del fuego. (No deje que hierva, pues cuajaría.)
3. Pase la crema a un cuenco, incorpore el pan rallado y mézclelo. Cúbralo con film transparente y deje que se enfríe.
4. Monte la nata, añádale el ron y remueva. Mezcle suavemente la nata con la crema fría. Viértalo en un recipiente para congelar o para servir que sea atractivo y déjelo en el congelador hasta que esté ligeramente helado. Sírvalo en platos de postre o en copas de parfait, decorado con tiras finas de piel de naranja. Para esta receta no es necesario utilizar una heladera.

Nota: No es recomendable substituir el pan recién rallado por el que se puede comprar ya preparado.



Helado de pan moreno.



1. Bata en un cuenco las yemas y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y pálida.



2. Remueva la crema hasta que empiece a adherirse al dorso de la cuchara de madera.



3. Pase la crema a un cuenco, incorpore el pan rallado fino y mézclelo.



4. Monte la nata, añádale el ron y remueva. Mézclelo suavemente con la crema fría.

Helado de pan moreno

Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
10-15 minutos
Para 6 personas



2 yemas de huevo
½ taza de azúcar extrafino
½ taza de leche de larga conservación
1½ tazas de pan moreno recién rallado, fino
1¼ tazas de nata líquida
1 cucharada de ron
piel de naranja, para decorar

1. Bata en un cuenco las yemas de huevo y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y de tono pálido. Caliente la leche a fuego lento en una cacerola, sin que llegue a hervir. Vierta con cuidado la leche sobre las yemas, batiendo constantemente.

2. Ponga de nuevo la mezcla en la cacerola y cocine la crema a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que empiece a adherirse al dorso de una cuchara de madera. Retírelo del fuego. (No deje que hierva, pues cuajaría.)

3. Pase la crema a un cuenco, incorpore el pan rallado y mézclelo. Cúbralo con film transparente y deje que se enfríe.

4. Monte la nata, añádale el ron y remueva. Mezcle suavemente la nata con la crema fría. Viértalo en un recipiente para congelar o para servir que sea atractivo y déjelo en el congelador hasta que esté ligeramente helado. Sírvalo en platos de postre o en copas de parfait, decorado con tiras finas de piel de naranja. Para esta receta no es necesario utilizar una heladera.

Nota: No es recomendable substituir el pan recién rallado por el que se puede comprar ya preparado.



Helado de pan moreno.



1. Bata en un cuenco las yemas y el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y pálida.



2. Remueva la crema hasta que empiece a adherirse al dorso de la cuchara de madera.



3. Pase la crema a un cuenco, incorpore el pan rallado fino y mézclelo.



4. Monte la nata, añádale el ron y remueva. Mézclelo suavemente con la crema fría.

Helado de pistacho y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
15 minutos + una noche de congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 8 personas



½ taza de leche
1½ tazas de nata líquida
6 yemas de huevo
1¼ tazas de azúcar extrafino
pulpa de 8 frutas de la pasión
⅓ taza de pistachos, sin cáscara y picados
pulpa de fruta de la pasión en conserva, para servir

1. Caliente la leche y la nata en un cazo mediano hasta que empiece a hervir.
2. Con una batidora eléctrica, bata las yemas de huevo y el azúcar en un cuenco mediano hasta que espesen y tengan un tono pálido. Añada la mezcla de leche y nata de forma gradual, removiendo hasta ligarlo bien. Vierta la mezcla en el cazo y caliente a fuego medio, sin dejar de remover, hasta que espese un poco pero sin que llegue a hervir. Pásela a un cuenco y déjela enfriar, removiendo de vez en cuando.
3. Reserve ¼ taza de pulpa de fruta de la pasión y vierta el resto en un cazo pequeño. Caliéntela a fuego medio 1 ó 2 minutos. Retírela del fuego y cuélela. Añada a la mezcla de nata el zumo de fruta de la pasión y la fruta reservada. Viértalo en una bandeja de metal (con una capacidad de 6 tazas) y déjelo en el congelador unas 3 ó 4 horas o hasta que esté sólido por los bordes.
4. Con la batidora eléctrica, bata la mezcla en un cuenco grande hasta que esté espesa y cremosa. Añada los pistachos y mezcle bien. Métalo en el congelador 1 noche o hasta que esté sólido. Sírvalo con pulpa de fruta de la pasión.



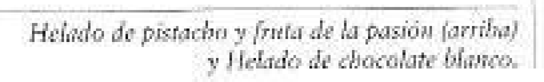
Helado de chocolate blanco

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 10 personas

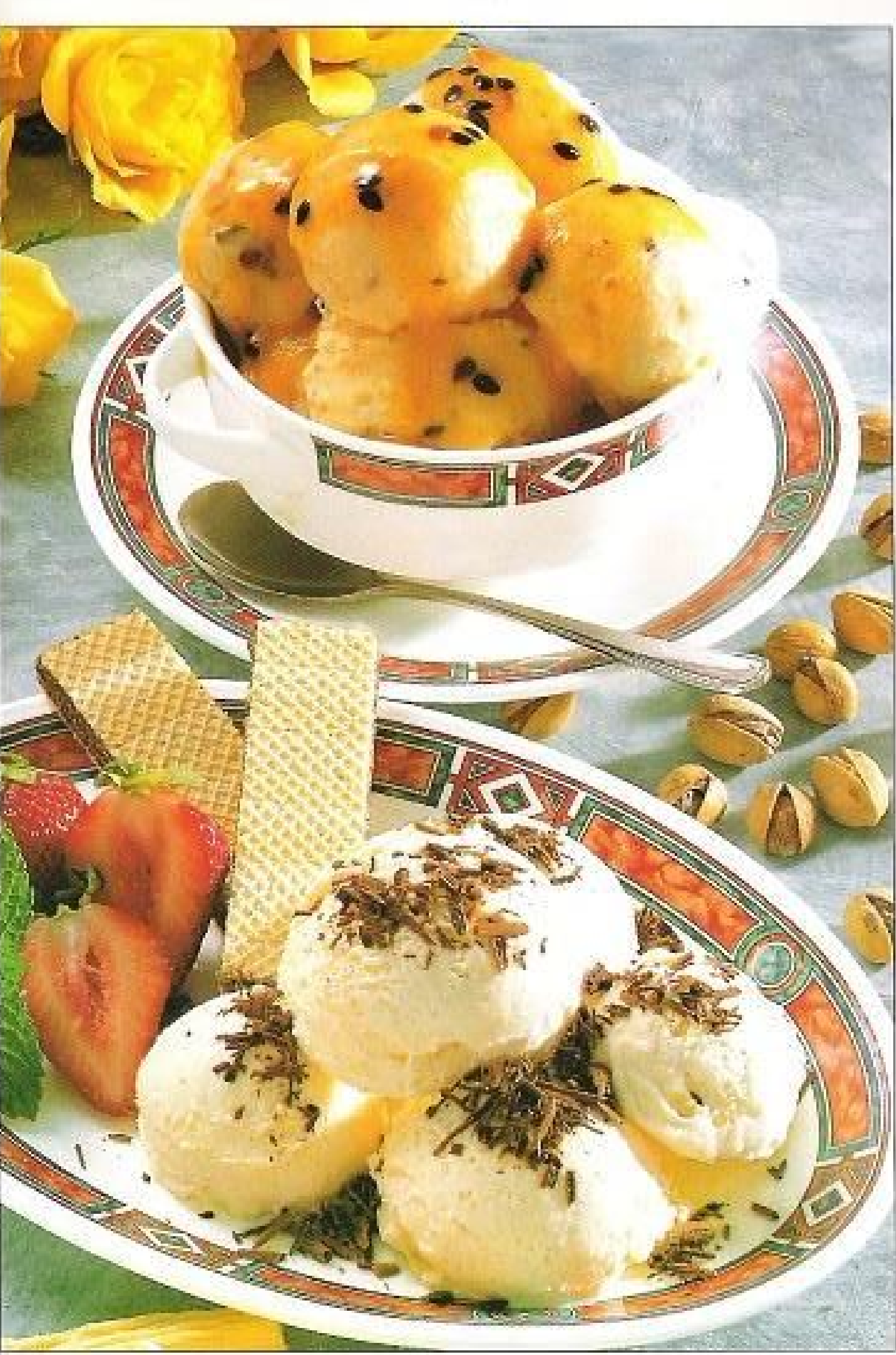


200 g de chocolate blanco
¾ taza de azúcar
½ taza de agua
½ cucharadita de crémor tártaro
4 claras de huevo
2 tazas de nata líquida
¼ taza de brandy
barquillos de chocolate, fresas y chocolate negro, para servir

1. Ralle o pique grueso el chocolate blanco.
2. Ponga en una cacerola mediana el azúcar, el agua y el crémor tártaro. Caliéntelo a fuego medio, sin que hierva y sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y deje hervir sin remover durante 15 minutos o hasta que, al echar una cucharadita de la mezcla en agua fría, se pueda formar una bolita blanda. Déjelo enfriar un poco.
3. Con una batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve. Vierta de forma gradual un chorrito de almíbar sobre las claras, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese y adquiera un tono brillante.
4. Monte la nata en un cuenco mediano y agréguela a la mezcla de claras de huevo. Incorpore el chocolate blanco y el brandy, y mézclelo todo bien.
5. Viértalo en una bandeja de metal (con una capacidad de 9 tazas) y déjelo en el congelador 4 ó 5 horas o hasta que esté sólido. Sirva las bolas de helado espolvoreadas con chocolate negro rallado y acompañadas con barquillos de chocolate y mitades de fresas.



Helado de pistacho y fruta de la pasión (arriba) y Helado de chocolate blanco.



Helado de pistacho y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
15 minutos + una noche de congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 8 personas



½ taza de leche
1½ tazas de nata líquida
6 yemas de huevo
1¼ tazas de azúcar extrafino
pulpa de 8 frutas de la pasión
⅓ taza de pistachos, sin cáscara y picados
pulpa de fruta de la pasión en conserva, para servir

1. Caliente la leche y la nata en un cazo mediano hasta que empiece a hervir.
2. Con una batidora eléctrica, bata las yemas de huevo y el azúcar en un cuenco mediano hasta que espesen y tengan un tono pálido. Añada la mezcla de leche y nata de forma gradual, removiendo hasta ligarlo bien. Vierta la mezcla en el cazo y caliente a fuego medio, sin dejar de remover, hasta que espese un poco pero sin que llegue a hervir. Pásela a un cuenco y déjela enfriar, removiendo de vez en cuando.
3. Reserve ¼ taza de pulpa de fruta de la pasión y vierta el resto en un cazo pequeño. Caliéntela a fuego medio 1 ó 2 minutos. Retírela del fuego y cuélela. Añada a la mezcla de nata el zumo de fruta de la pasión y la fruta reservada. Viértalo en una bandeja de metal (con una capacidad de 6 tazas) y déjelo en el congelador unas 3 ó 4 horas o hasta que esté sólido por los bordes.
4. Con la batidora eléctrica, bata la mezcla en un cuenco grande hasta que esté espesa y cremosa. Añada los pistachos y mezcle bien. Métalo en el congelador 1 noche o hasta que esté sólido. Sírvalo con pulpa de fruta de la pasión.



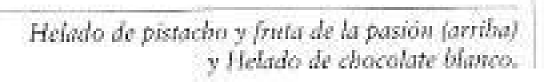
Helado de chocolate blanco

Tiempo de preparación:
20 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 10 personas

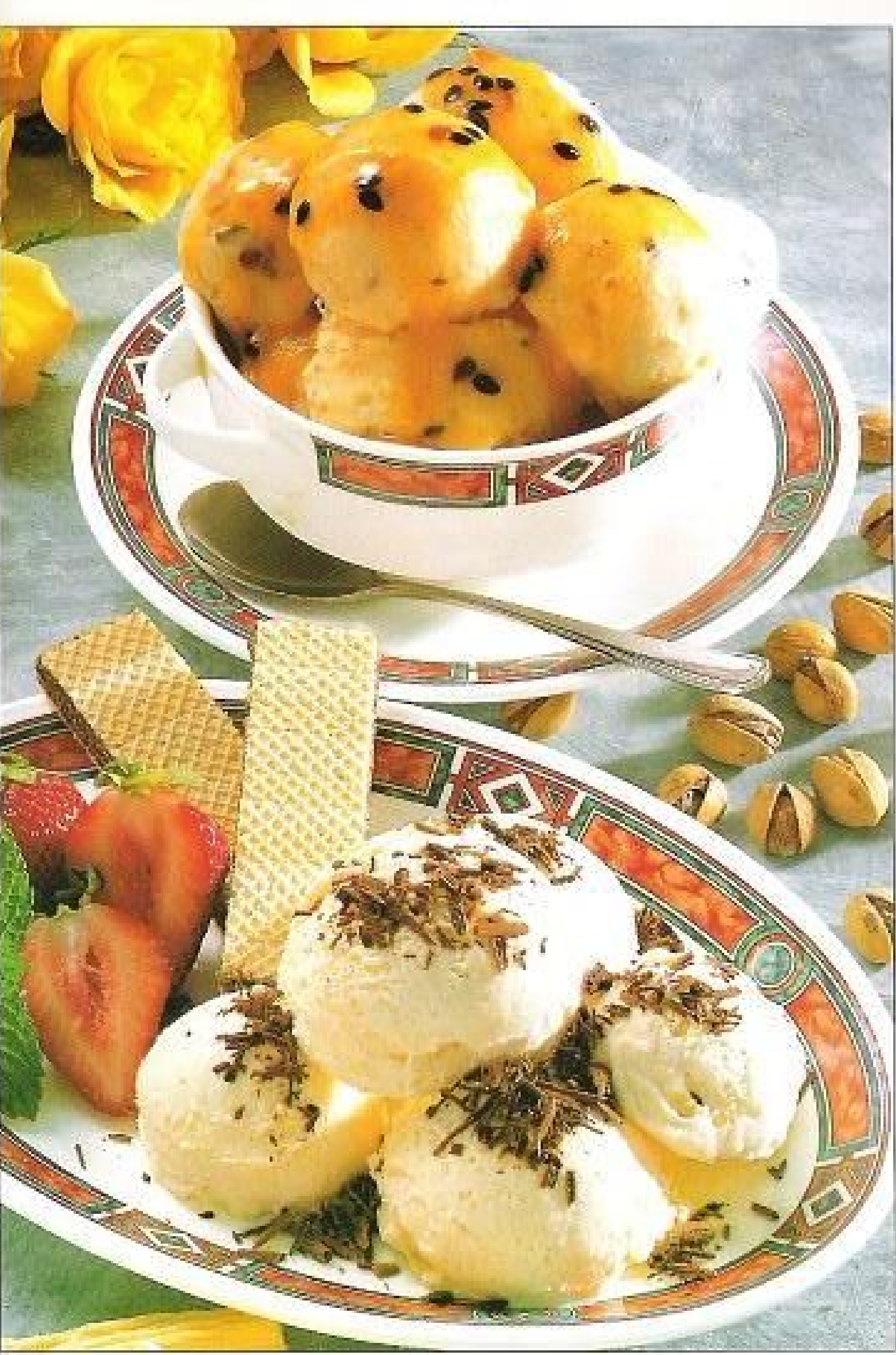


200 g de chocolate blanco
¾ taza de azúcar
½ taza de agua
½ cucharadita de crémor tártaro
4 claras de huevo
2 tazas de nata líquida
¼ taza de brandy
barquillos de chocolate, fresas y chocolate negro, para servir

1. Ralle o pique grueso el chocolate blanco.
2. Ponga en una cacerola mediana el azúcar, el agua y el crémor tártaro. Caliéntelo a fuego medio, sin que hierva y sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición, baje un poco el fuego y deje hervir sin remover durante 15 minutos o hasta que, al echar una cucharadita de la mezcla en agua fría, se pueda formar una bolita blanda. Déjelo enfriar un poco.
3. Con una batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve. Vierta de forma gradual un chorrito de almíbar sobre las claras, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese y adquiera un tono brillante.
4. Monte la nata en un cuenco mediano y agréguela a la mezcla de claras de huevo. Incorpore el chocolate blanco y el brandy, y mézclelo todo bien.
5. Viértalo en una bandeja de metal (con una capacidad de 9 tazas) y déjelo en el congelador 4 ó 5 horas o hasta que esté sólido. Sirva las bolas de helado espolvoreadas con chocolate negro rallado y acompañadas con barquillos de chocolate y mitades de fresas.



Helado de pistacho y fruta de la pasión (arriba) y Helado de chocolate blanco.



Helado de lavanda

Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 6-8 personas



2 cucharadas de flores frescas de lavanda, sin los tallos
2 cucharadas de vino blanco dulce (por ejemplo, sauternes, moscatel o Beaumes de Venise)
2 tazas (500 ml) de nata líquida semigrasa
½ taza (110 g) de azúcar de lavanda o de vainilla (vea la nota)
2 claras de huevo
2 cucharadas de flores frescas de lavanda, adicionales

1. Mezcle el vino con las flores de lavanda en un cuenco pequeño y déjelo en un lugar cálido durante 5 minutos para que vaya cogiendo el sabor.
2. Con una batidora eléctrica, monte la nata e incorpore de forma gradual el vino colado junto con la mitad del azúcar.
3. Monte las claras de huevo a punto de nieve y agregue el azúcar restante, batiendo bien.
4. Incorpore las claras a la nata, añada las flores de lavanda adicionales y mezcle todo bien con una cuchara de metal. Vierta la mezcla a cucharadas en un cuenco o en una bandeja y déjelo en el congelador entre 3 y 4 horas o hasta que se solidifique. Sirva las bolas de helado en tulipas.

Nota: En recetas como ésta se suele sugerir la utilización de lavanda seca, pero los aceites volátiles pueden proporcionar cierto sabor amargo que la lavanda fresca no posee. Para preparar azúcar de lavanda o de vainilla, meta lavanda fresca o granos de vainilla en un azucarero y el azúcar absorberá su sabor.

Helado de jengibre y almendras

Tiempo de preparación:
3 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 6-8 personas



⅓ taza (60 g) de almendras enteras peladas
1½ tazas de nata líquida
½ taza de leche
6 yemas de huevo
⅔ taza de azúcar extrafino
¼ taza de jengibre confitado, picado muy fino
rosquillas dulces y jengibre confitado, para servir

1. Precaliente el horno a 180°C. Disponga las almendras en un molde para tartas pequeño y llano y tuéstelas unos 8 minutos o hasta que adquieran un color tostado. Retírelas del horno y, cuando estén frías, píquelas gruesas.
2. Caliente la nata y la leche en una cacerola mediana. Cuando empiece a hervir, retírelo del fuego. Bata las yemas de huevo y el azúcar en un cuenco grande hasta obtener una mezcla espesa y de tono pálido. Incorpore la leche de forma gradual, batiendo constantemente. Vuelva a colocar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos o hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego.
3. Añada el jengibre, mézclelo y déjelo enfriar.
4. Viértalo en una bandeja de metal (con una capacidad de 6 tazas) y métalo en el congelador o bátalo en una heladera siguiendo las instrucciones del fabricante. Cuando empiece a helarse, agregue los frutos secos y mezcle bien. Métalo de nuevo en el congelador hasta que esté sólido. Sirva el helado espolvoreado con jengibre confitado y acompañado con rosquillas dulces.

Helado de jengibre y almendras (arriba) y Helado de lavanda.



Helado de lavanda

Tiempo de preparación:
25 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 6-8 personas



2 cucharadas de flores frescas de lavanda, sin los tallos
2 cucharadas de vino blanco dulce (por ejemplo, sauternes, moscatel o Beaumes de Venise)
2 tazas (500 ml) de nata líquida semigrasa
½ taza (110 g) de azúcar de lavanda o de vainilla (vea la nota)
2 claras de huevo
2 cucharadas de flores frescas de lavanda, adicionales

1. Mezcle el vino con las flores de lavanda en un cuenco pequeño y déjelo en un lugar cálido durante 5 minutos para que vaya cogiendo el sabor.
2. Con una batidora eléctrica, monte la nata e incorpore de forma gradual el vino colado junto con la mitad del azúcar.
3. Monte las claras de huevo a punto de nieve y agregue el azúcar restante, batiendo bien.
4. Incorpore las claras a la nata, añada las flores de lavanda adicionales y mezcle todo bien con una cuchara de metal. Vierta la mezcla a cucharadas en un cuenco o en una bandeja y déjelo en el congelador entre 3 y 4 horas o hasta que se solidifique. Sirva las bolas de helado en tulipas.

Nota: En recetas como ésta se suele sugerir la utilización de lavanda seca, pero los aceites volátiles pueden proporcionar cierto sabor amargo que la lavanda fresca no posee. Para preparar azúcar de lavanda o de vainilla, meta lavanda fresca o granos de vainilla en un azucarero y el azúcar absorberá su sabor.

Helado de jengibre y almendras

Tiempo de preparación:
3 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para 6-8 personas



⅓ taza (60 g) de almendras enteras peladas
1½ tazas de nata líquida
½ taza de leche
6 yemas de huevo
⅔ taza de azúcar extrafino
¼ taza de jengibre confitado, picado muy fino
rosquillas dulces y jengibre confitado, para servir

1. Precaliente el horno a 180°C. Disponga las almendras en un molde para tartas pequeño y llano y tuéstelas unos 8 minutos o hasta que adquieran un color tostado. Retírelas del horno y, cuando estén frías, píquelas gruesas.
2. Caliente la nata y la leche en una cacerola mediana. Cuando empiece a hervir, retírelo del fuego. Bata las yemas de huevo y el azúcar en un cuenco grande hasta obtener una mezcla espesa y de tono pálido. Incorpore la leche de forma gradual, batiendo constantemente. Vuelva a colocar la mezcla en la cacerola y caliente a fuego lento durante 5 minutos o hasta que espese, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego.
3. Añada el jengibre, mézclelo y déjelo enfriar.
4. Viértalo en una bandeja de metal (con una capacidad de 6 tazas) y métalo en el congelador o bátalo en una heladera siguiendo las instrucciones del fabricante. Cuando empiece a helarse, agregue los frutos secos y mezcle bien. Métalo de nuevo en el congelador hasta que esté sólido. Sirva el helado espolvoreado con jengibre confitado y acompañado con rosquillas dulces.



Helado de jengibre y almendras (arriba) y Helado de lavanda.

Sorbetes

En este capítulo se presenta una deliciosa selección de sorbetes y gelati fáciles de preparar. Los sorbetes de zumo o fruta fresca con cava, vino o licor pueden servirse como postre ligero o para refrescar el paladar entre plato y plato. Los gelati tienen mayor consistencia y se sirven siempre como postre. Pruebe los de vainilla, chocolate o naranja.

Sorbete de mora y frambuesa

Tiempo de preparación:
40 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15-20 minutos
Para 8-10 personas



6 tazas de moras o grosellas negras (frescas o congeladas)
2 tazas de frambuesas (frescas o congeladas)
2 tazas de agua
1½ tazas de azúcar
1-2 cucharadas de zumo de limón
2 claras de huevo
piel de lima, para servir

1. Ponga las moras o grosellas negras, las frambuesas y la mitad del agua en una cacerola grande. Llévelo a ebullición y cuézalo a fuego lento durante 2 minutos o hasta que tome un aspecto pulposo. Pase las frutas por un tamiz fino de muselina. Vuelva a poner la mezcla tamizada en la cacerola e incorpore el agua restante.
2. Añada el azúcar y el zumo de limón y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y deje que se enfríe.
3. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congele hasta que el sorbete adquiera una consistencia esponjonsa. Con una batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve. Incorpore las claras a la mezcla de frutas y mézclelo todo con una cuchara de metal. Métalo en el congelador, removiendo de vez en cuando para asegurarse de que las claras queden distribuidas de manera uniforme.
4. Para servir el sorbete, puede formar bolas o picarlo. Decórelo con tiras finas de piel de lima fresca.

Gelato de vainilla (arriba) y Sorbete de mora y frambuesa.

Sorbetes

En este capítulo se presenta una deliciosa selección de sorbetes y gelati fáciles de preparar. Los sorbetes de zumo o fruta fresca con cava, vino o licor pueden servirse como postre ligero o para refrescar el paladar entre plato y plato. Los gelati tienen mayor consistencia y se sirven siempre como postre. Pruebe los de vainilla, chocolate o naranja.

Sorbete de mora y frambuesa

Tiempo de preparación:
40 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
15-20 minutos
Para 8-10 personas



6 tazas de moras o grosellas negras (frescas o congeladas)
2 tazas de frambuesas (frescas o congeladas)
2 tazas de agua
1½ tazas de azúcar
1-2 cucharadas de zumo de limón
2 claras de huevo
piel de lima, para servir

1. Ponga las moras o grosellas negras, las frambuesas y la mitad del agua en una cacerola grande. Llévelo a ebullición y cuézalo a fuego lento durante 2 minutos o hasta que tome un aspecto pulposo. Pase las frutas por un tamiz fino de muselina. Vuelva a poner la mezcla tamizada en la cacerola e incorpore el agua restante.
2. Añada el azúcar y el zumo de limón y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y deje que se enfríe.
3. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congele hasta que el sorbete adquiera una consistencia esponjosa. Con una batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve. Incorpore las claras a la mezcla de frutas y mézclelo todo con una cuchara de metal. Métalo en el congelador, removiendo de vez en cuando para asegurarse de que las claras queden distribuidas de manera uniforme.
4. Para servir el sorbete, puede formar bolas o picarlo. Decórelo con tiras finas de piel de lima fresca.

Gelato de vainilla (arriba) y Sorbete de mora y frambuesa.

Gelato de vainilla

Tiempo de preparación: 10 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 litro



4 tazas de leche
1 taza de azúcar extrafino
1½ cucharaditas de esencia de vainilla
pan dulce de almendras, para servir

1. Ponga todos los ingredientes excepto el pan de almendras en una heladera y bata/enfríe unos 30 minutos o hasta que esté sólido.
2. *Preparación a mano:* Mezcle bien todos los ingredientes en un cuenco. Vierta la mezcla en bandejas de metal para congelador y congele hasta que esté sólido por los bordes.
3. Sáquelo del congelador y bátalo con una batidora eléctrica o con un robot de cocina hasta obtener una mezcla fina y cremosa.
4. Vuelva a ponerlo en bandejas para congelador y congele entre 3 y 4 horas o hasta que esté sólido. Si lo desea, puede servirlo con pan de almendras.

Nota: Cuando saque el helado del congelador para batirlo, éste no debe estar demasiado duro.

Sabroso gelato de chocolate

Tiempo de preparación: 15 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: 5 minutos
Para 1,5 litros



4 tazas de leche
1¼ tazas de azúcar
½ cucharadita de esencia de vainilla
¼ cucharadita de café soluble instantáneo
150 g de chocolate negro, picado

1. Ponga en una cacerola grande la leche, el azúcar y la vainilla, y caliéntelo a fuego lento sin que llegue a hervir hasta que se disuelva el azúcar.
2. Retírelo del fuego, añada el café y el chocolate, y remueva bien hasta que se derrita el chocolate y la mezcla sea fina.
3. Viértala en una heladera y bata/enfríe durante unos 30 minutos o hasta que esté sólida.
4. *Preparación a mano:* Siga las instrucciones hasta el paso 3. Vierta la mezcla en una bandeja de metal para congelador y congele hasta que cuaje unos 2,5 cm por los bordes. Pase la mezcla a un cuenco grande y bata con la batidora eléctrica hasta que espese. Colóquela en bandejas para congelador y congele 3 ó 4 horas o hasta que esté sólida.

Sorbete de fresa

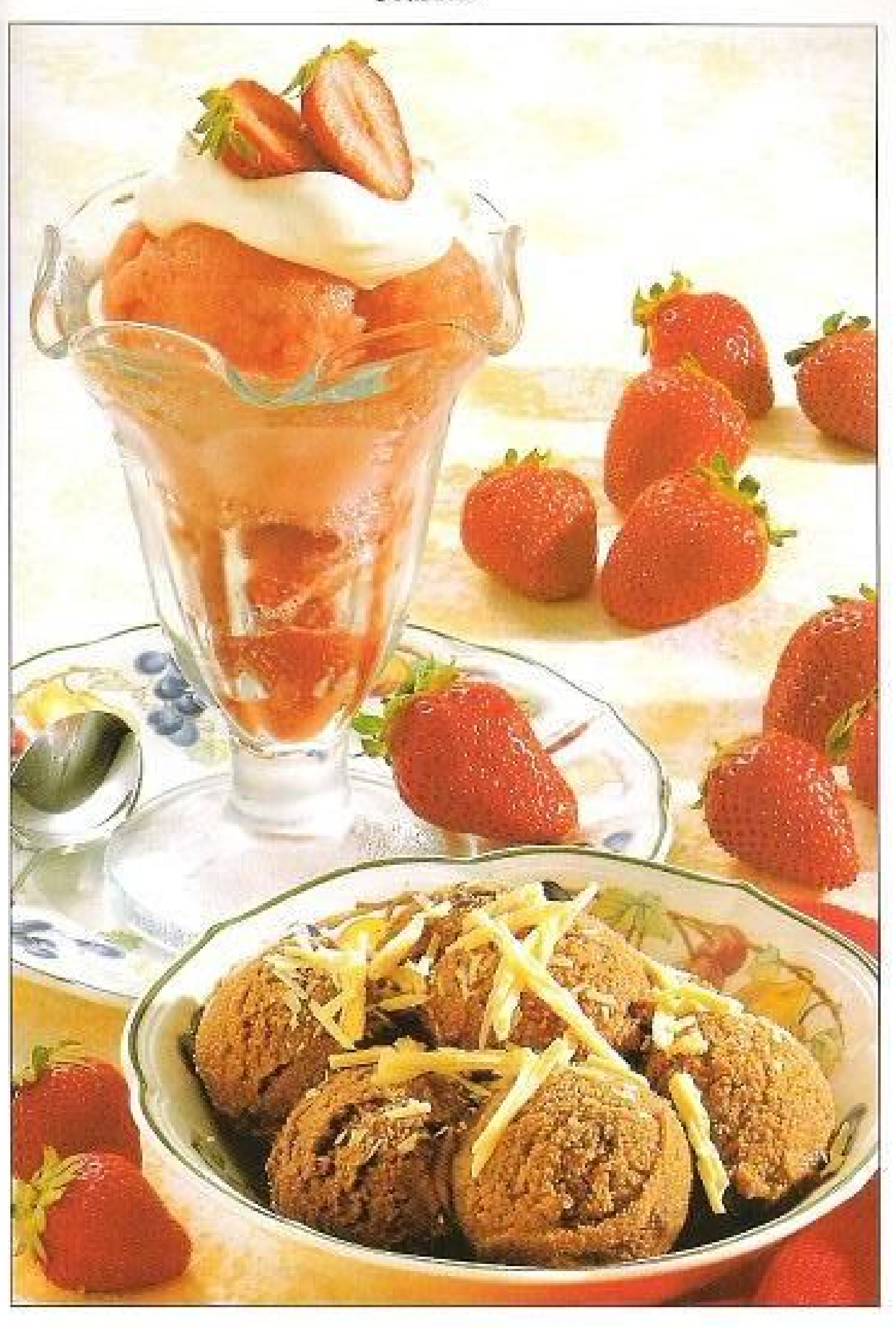
Tiempo de preparación: 15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: 5-10 minutos
Para 3 copas



1 taza de azúcar
1 taza de agua
1 taza de puré de fresas frescas

1. Ponga el azúcar y el agua en una cacerola mediana y caliéntelo a fuego lento sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
2. Mezcle el puré de fresas con el almíbar frío. Viértalo en una bandeja de metal para congelador.
3. Déjelo en el congelador unas 3 ó 4 horas o hasta que la mezcla empiece a cuajar por los bordes. Sáquela del congelador, pásela a un cuenco pequeño y bata con la batidora eléctrica hasta que la mezcla quede fina.
4. Vierta de nuevo la mezcla en la bandeja y métala en el congelador hasta que cuaje. Si lo desea, sirva el sorbete con nata montada y fresas adicionales.

Sorbete de fresa (arriba) y Sabroso gelato de chocolate.



Gelato de vainilla

Tiempo de preparación: 10 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 litro



4 tazas de leche
1 taza de azúcar extrafino
1½ cucharaditas de esencia de vainilla
pan dulce de almendras, para servir

1. Ponga todos los ingredientes excepto el pan de almendras en una heladera y bata/enfríe unos 30 minutos o hasta que esté sólido.
2. ***Preparación a mano:*** Mezcle bien todos los ingredientes en un cuenco. Vierta la mezcla en bandejas de metal para congelador y congele hasta que esté sólido por los bordes.
3. Sáquelo del congelador y bátalo con una batidora eléctrica o con un robot de cocina hasta obtener una mezcla fina y cremosa.
4. Vuelva a ponerlo en bandejas para congelador y congele entre 3 y 4 horas o hasta que esté sólido. Si lo desea, puede servirlo con pan de almendras.

Nota: Cuando saque el helado del congelador para batirlo, éste no debe estar demasiado duro.

Sabroso gelato de chocolate

Tiempo de preparación: 15 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: 5 minutos
Para 1,5 litros



4 tazas de leche
1¼ tazas de azúcar
½ cucharadita de esencia de vainilla
¼ cucharadita de café soluble instantáneo
150 g de chocolate negro, picado

1. Ponga en una cacerola grande la leche, el azúcar y la vainilla, y caliéntelo a fuego lento sin que llegue a hervir hasta que se disuelva el azúcar.
2. Retírelo del fuego, añada el café y el chocolate, y remueva bien hasta que se derrita el chocolate y la mezcla sea fina.
3. Viértala en una heladera y bata/enfríe durante unos 30 minutos o hasta que esté sólida.
4. ***Preparación a mano:*** Siga las instrucciones hasta el paso 3. Vierta la mezcla en una bandeja de metal para congelador y congele hasta que cuaje unos 2,5 cm por los bordes. Pase la mezcla a un cuenco grande y bata con la batidora eléctrica hasta que espese. Colóquela en bandejas para congelador y congele 3 ó 4 horas o hasta que esté sólida.

Sorbete de fresa

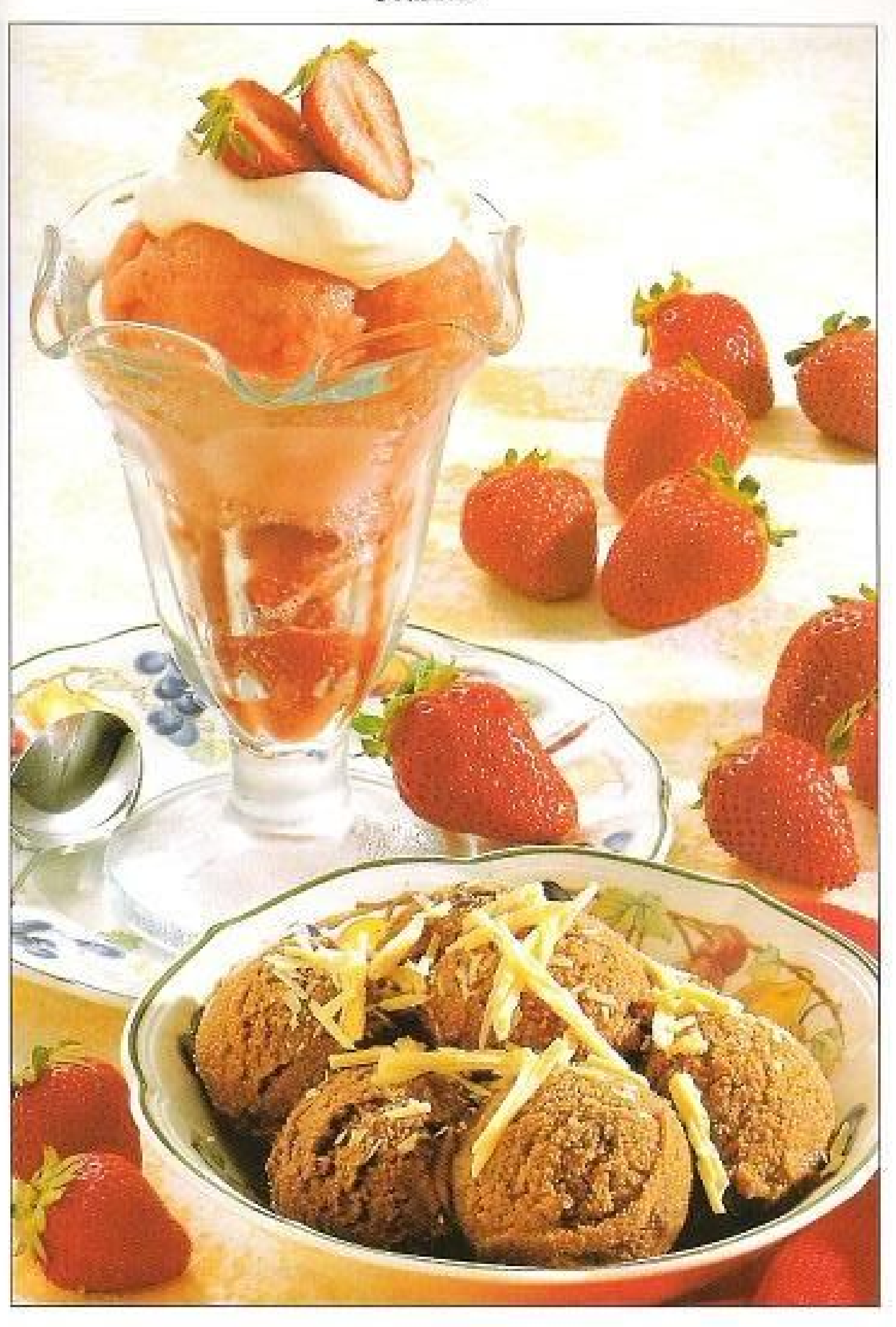
Tiempo de preparación: 15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: 5-10 minutos
Para 3 copas



1 taza de azúcar
1 taza de agua
1 taza de puré de fresas frescas

1. Ponga el azúcar y el agua en una cacerola mediana y caliéntelo a fuego lento sin dejar de remover hasta que se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
2. Mezcle el puré de fresas con el almíbar frío. Viértalo en una bandeja de metal para congelador.
3. Déjelo en el congelador unas 3 ó 4 horas o hasta que la mezcla empiece a cuajar por los bordes. Sáquela del congelador, pásela a un cuenco pequeño y bata con la batidora eléctrica hasta que la mezcla quede fina.
4. Vierta de nuevo la mezcla en la bandeja y métala en el congelador hasta que cuaje. Si lo desea, sirva el sorbete con nata montada y fresas adicionales.

Sorbete de fresa (arriba) y Sabroso gelato de chocolate.



Sorbete de jazmín

Tiempo de preparación: 15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 litro



2 tazas de té de jazmín fuerte
¾ taza de azúcar glas puro
1 cucharada de menta fresca picada
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de zumo de naranja
1 clara de huevo
tiras finas de piel de naranja, para decorar

1. Mezcle el azúcar glas y la menta en una jarra, y cuele el té caliente sobre la misma. Remueva hasta que se disuelva el azúcar. Incorpore los zumos, mézclelo bien y déjelo enfriar.
2. Cuele la mezcla sobre una bandeja de metal para congelador y congélela unas 2 horas. Sáquela del congelador y pase la mezcla a un cuenco pequeño.
3. Bata con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla fina. Vuelva a verterla en la bandeja y déjela 1 hora en el congelador. Luego, pásela a un cuenco mediano.
4. Con la batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve y agréguelas al sorbete, removiendo suavemente. Congélelo de nuevo hasta que adquiera consistencia. Para servir el sorbete, forme bolas o píquelo y decórelo con piel de naranja.

CONSEJO
También puede hacer sorbetes con otros tés perfumados, como el de manzanilla o el de menta. Combínelos con sus hierbas y aromas preferidos.




Sorbete de jazmín.



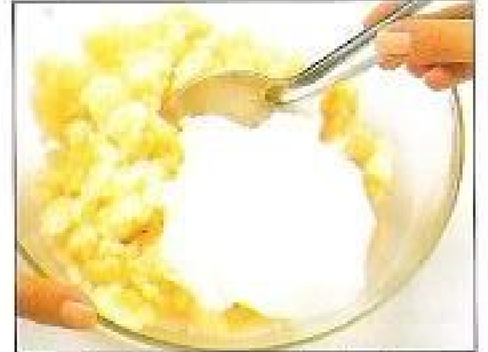
1. Incorpore los zumos de limón y de naranja, mézclelo bien y déjelo enfriar.



2. Cuele la mezcla sobre una bandeja de metal y congélela durante unas 2 horas.



3. Bata con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla fina.



4. Añada la clara a punto de nieve al sorbete, remueva suavemente y congélelo.

Sorbete de jazmín

Tiempo de preparación: 15 minutos + congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 litro



2 tazas de té de jazmín fuerte
¾ taza de azúcar glas puro
1 cucharada de menta fresca picada
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de zumo de naranja
1 clara de huevo
tiras finas de piel de naranja, para decorar

1. Mezcle el azúcar glas y la menta en una jarra, y cuele el té caliente sobre la misma. Remueva hasta que se disuelva el azúcar. Incorpore los zumos, mézclelo bien y déjelo enfriar.
2. Cuele la mezcla sobre una bandeja de metal para congelador y congélela unas 2 horas. Sáquela del congelador y pase la mezcla a un cuenco pequeño.
3. Bata con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla fina. Vuelva a verterla en la bandeja y déjela 1 hora en el congelador. Luego, pásela a un cuenco mediano.
4. Con la batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve y agréguelas al sorbete, removiendo suavemente. Congélelo de nuevo hasta que adquiera consistencia. Para servir el sorbete, forme bolas o píquelo y decórelo con piel de naranja.



CONSEJO
También puede hacer sorbetes con otros tés perfumados, como el de manzanilla o el de menta. Combínelos con sus hierbas y aromas preferidos.



Sorbete de jazmín.



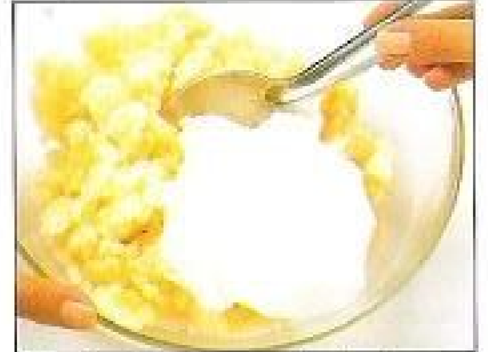
1. Incorpore los zumos de limón y de naranja, mézclelo bien y déjelo enfriar.



2. Cuele la mezcla sobre una bandeja de metal y congélela durante unas 2 horas.



3. Bata con una batidora eléctrica hasta obtener una mezcla fina.



4. Añada la clara a punto de nieve al sorbete, remueva suavemente y congélelo.

Sorbete de cava

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de batido o congelación
Tiempo de cocción:
5-10 minutos
Para 4-6 personas



⅔ taza de azúcar
½ taza de agua
½ taza de zumo de naranja
1¼ tazas de cava brut o vino espumoso de calidad
1 clara de huevo, poco batida
uvas, para decorar

1. Ponga el azúcar y el agua en una cacerola mediana, y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar pero sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego y métalo en la nevera. Agregue el zumo de naranja y el cava o el vino. Incorpore la clara de huevo y bátalo todo bien.
2. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congélelo unas 2 horas o hasta que esté esponjosa. Pásela a un cuenco y bátala con la batidora eléctrica hasta que quede fina. Métala de nuevo en el congelador unas 5 ó 6 horas o hasta que adquiera consistencia.
3. Pique el sorbete y sírvalo en copas altas de cava o en copas redondas.
4. ***Preparación con la heladera:*** Vierta la mezcla en la heladera después de añadir el cava y bata hasta que empiece a helarse. Incorpore la clara de huevo y siga batiendo hasta que el sorbete esté listo. Este sorbete requiere cierto tiempo para congelarse, debido a su contenido en azúcar y alcohol.

Nota: Se puede servir entre plato y plato o como postre ligero. Para decorarlo de una forma original, escarche unas cuantas uvas sin pepitas con una clara de huevo poco batida y azúcar. Dispóngalas sobre el sorbete junto con una hojita de vid.

Gelato de naranja

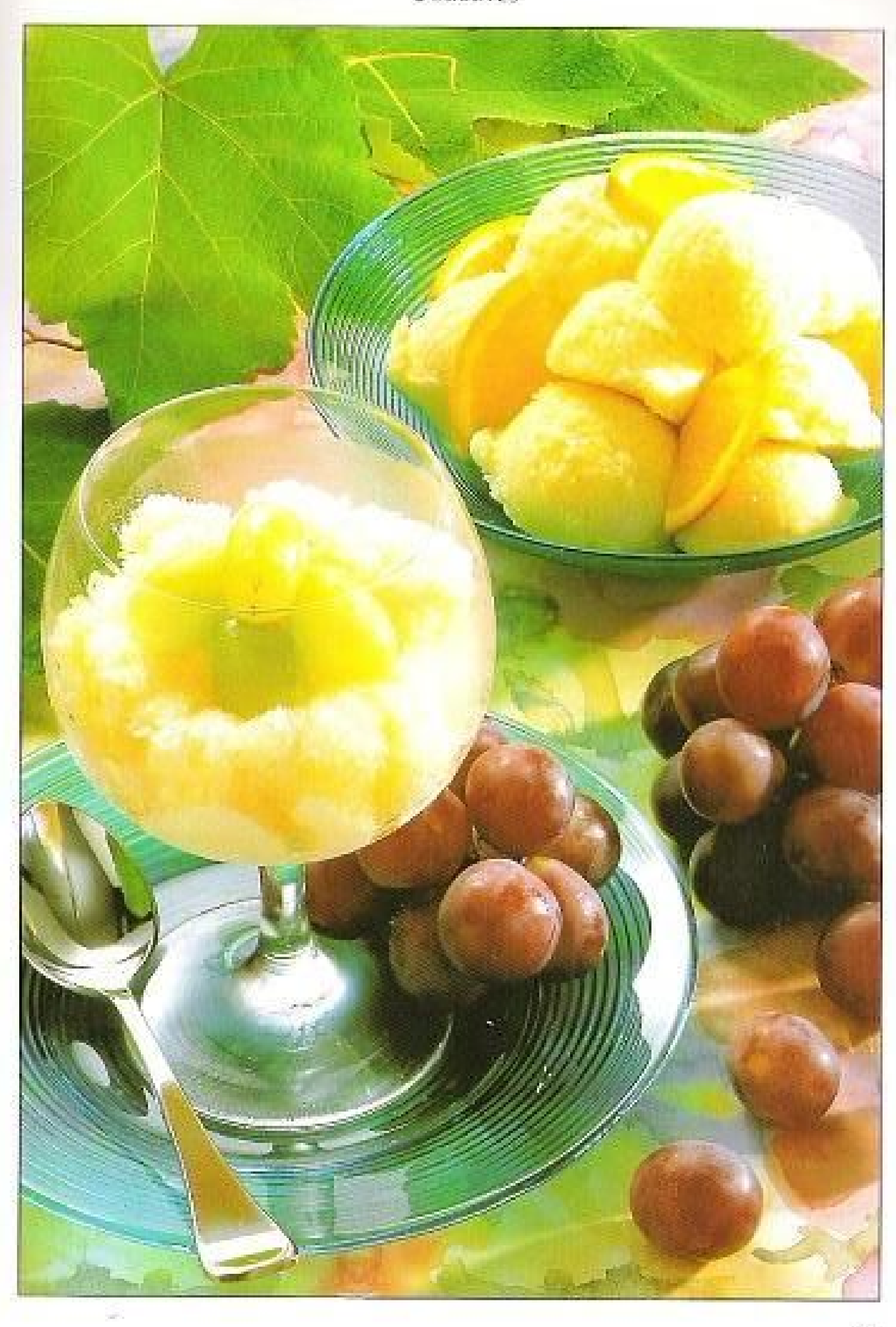
Tiempo de preparación:
30 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 1,5 litros



1¼ tazas de azúcar glas puro
1½ tazas de zumo de naranja recién exprimido
2 tazas de agua
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de Cointreau o Grand Marnier
2 claras de huevo
¼ taza de azúcar glas, adicional

1. Ponga el azúcar glas, el zumo de naranja, el agua y el zumo de limón en una cacerola grande. Caliéntelo a fuego medio, sin dejar de remover, unos 4 ó 5 minutos o hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer a fuego lento durante 15 minutos. Retírelo del fuego.
2. Viértalo en un cuenco grande y déjelo enfriar. Incorpore el licor y mézclelo.
3. Con la batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve. Añada de forma gradual el azúcar glas adicional y vaya batiendo hasta obtener una mezcla espesa y de tono brillante.
4. Incorpore las claras a la mezcla de naranja y mezcle suavemente con una cuchara de metal. Vierta la mezcla en una heladera y bata unos 30 minutos o congele hasta que se empiece a solidificar.
5. ***Preparación a mano:*** Siga las instrucciones hasta el paso 3. Antes de añadir las claras de huevo, vierta la mezcla en una bandeja para congelador y congélela hasta que empiece a cuajar por los bordes.
6. Sáquela del congelador y bátala bien. Monte las claras de huevo a punto de nieve, agregue el azúcar adicional y bátalo todo bien. Incorpórelo a la mezcla de naranja y remueva. Vierta la mezcla de nuevo en la bandeja y métala en el congelador hasta que esté sólida. Sirva el helado con rodajas de naranja.

Gelato de naranja (arriba) y Sorbete de cava.



Sorbete de cava

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de batido o congelación
Tiempo de cocción:
5-10 minutos
Para 4-6 personas



⅔ taza de azúcar
½ taza de agua
½ taza de zumo de naranja
1¼ tazas de cava brut o vino espumoso de calidad
1 clara de huevo, poco batida
uvas, para decorar

1. Ponga el azúcar y el agua en una cacerola mediana, y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar pero sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego y métalo en la nevera. Agregue el zumo de naranja y el cava o el vino. Incorpore la clara de huevo y bátalo todo bien.
2. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congélelo unas 2 horas o hasta que esté esponjosa. Pásela a un cuenco y bátala con la batidora eléctrica hasta que quede fina. Métala de nuevo en el congelador unas 5 ó 6 horas o hasta que adquiera consistencia.
3. Pique el sorbete y sírvalo en copas altas de cava o en copas redondas.
4. ***Preparación con la heladera:*** Vierta la mezcla en la heladera después de añadir el cava y bata hasta que empiece a helarse. Incorpore la clara de huevo y siga batiendo hasta que el sorbete esté listo. Este sorbete requiere cierto tiempo para congelarse, debido a su contenido en azúcar y alcohol.

Nota: Se puede servir entre plato y plato o como postre ligero. Para decorarlo de una forma original, escarche unas cuantas uvas sin pepitas con una clara de huevo poco batida y azúcar. Dispóngalas sobre el sorbete junto con una hojita de vid.

Gelato de naranja

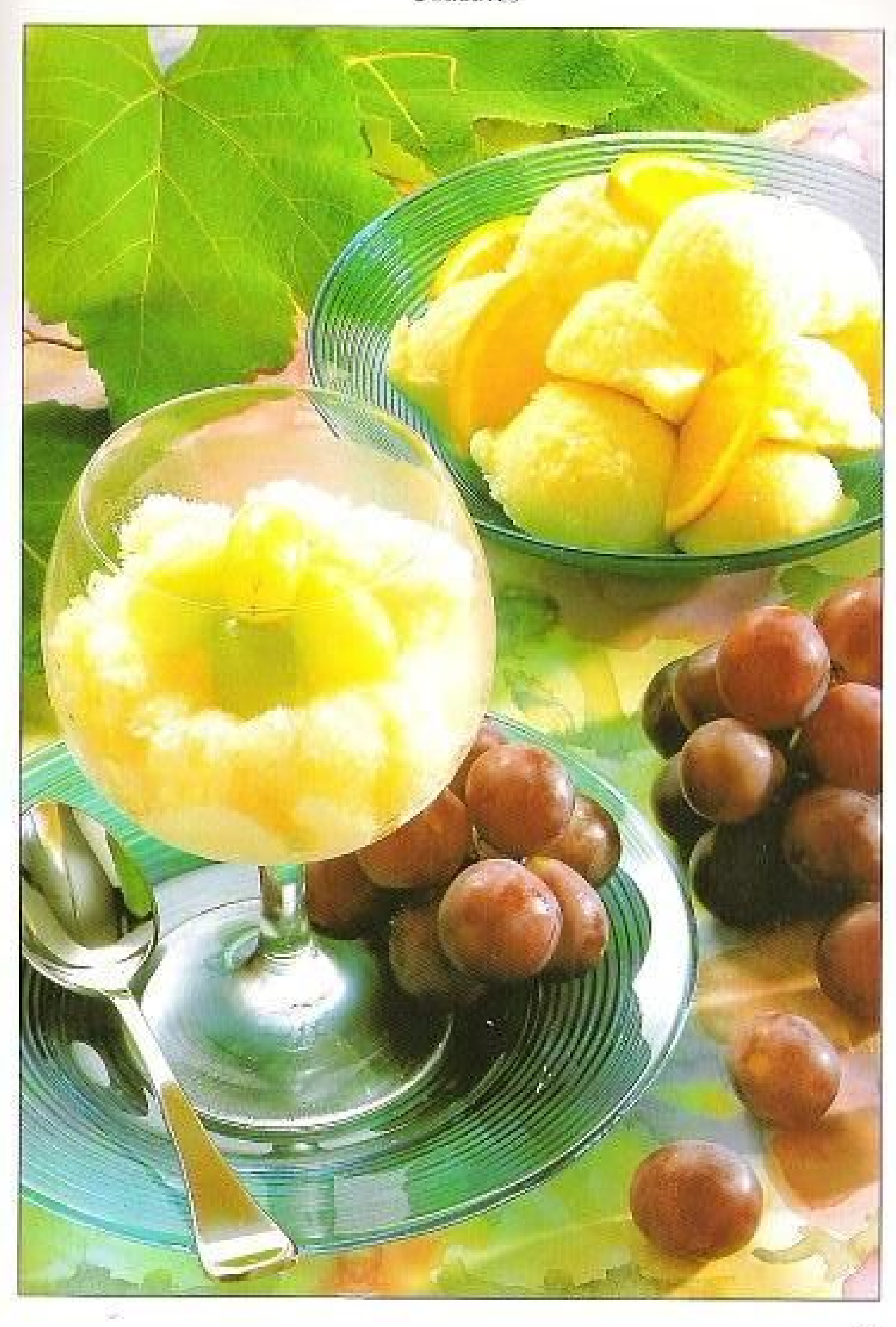
Tiempo de preparación:
30 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para 1,5 litros



1¼ tazas de azúcar glas puro
1½ tazas de zumo de naranja recién exprimido
2 tazas de agua
1 cucharada de zumo de limón
2 cucharadas de Cointreau o Grand Marnier
2 claras de huevo
¼ taza de azúcar glas, adicional

1. Ponga el azúcar glas, el zumo de naranja, el agua y el zumo de limón en una cacerola grande. Caliéntelo a fuego medio, sin dejar de remover, unos 4 ó 5 minutos o hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer a fuego lento durante 15 minutos. Retírelo del fuego.
2. Viértalo en un cuenco grande y déjelo enfriar. Incorpore el licor y mézclelo.
3. Con la batidora eléctrica, monte las claras de huevo a punto de nieve. Añada de forma gradual el azúcar glas adicional y vaya batiendo hasta obtener una mezcla espesa y de tono brillante.
4. Incorpore las claras a la mezcla de naranja y mezcle suavemente con una cuchara de metal. Vierta la mezcla en una heladera y bata unos 30 minutos o congele hasta que se empiece a solidificar.
5. ***Preparación a mano:*** Siga las instrucciones hasta el paso 3. Antes de añadir las claras de huevo, vierta la mezcla en una bandeja para congelador y congélela hasta que empiece a cuajar por los bordes.
6. Sáquela del congelador y bátala bien. Monte las claras de huevo a punto de nieve, agregue el azúcar adicional y bátalo todo bien. Incorpórelo a la mezcla de naranja y remueva. Vierta la mezcla de nuevo en la bandeja y métala en el congelador hasta que esté sólida. Sirva el helado con rodajas de naranja.

Gelato de naranja (arriba) y Sorbete de cava.



Sorbete sencillo de cítricos

Tiempo de preparación:
30 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
5-10 minutos
Para 6-8 personas



1 cucharada de gelatina
1½ tazas de agua fría
½ taza de agua hirviendo
1 taza de azúcar
1 taza de zumo de limón, naranja, pomelo o lima (o una mezcla de los tres)

1. En una cacerola mediana, espolvoree la gelatina sobre ½ taza de agua fría. Déjelo reposar durante 10 minutos, agregue el agua hirviendo y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.
2. Incorpore el azúcar y siga removiendo hasta que ésta se disuelva, pero sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego.
3. Añada el agua fría restante y los zumos colados, y refrigérelo. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congele entre 2 y 3 horas o hasta que adquiera consistencia.
4. Puede servir el sorbete formando bolas o picado en copas de vino o en platos de postre, previamente refrigerados. Decórelo con hojitas de cítricos o con tiras de piel de limón, lima o naranja.

Sorbete de naranja y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 litro, aprox.



3 tazas de zumo de naranja
¾ taza de pulpa de fruta de la pasión
½ taza de azúcar extrafino
2 cucharadas de Grand Marnier
2 claras de huevo

1. Mezcle el zumo de naranja, la pulpa de fruta de la pasión, el azúcar y el licor en un cuenco grande. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve.
2. Añada las claras a la mezcla de zumo y mézclelo de forma gradual con una cuchara de metal. Viértalo en una heladera y bata/enfríe unos 30 minutos.
3. Sirva las bolas decoradas con naranja escarchada y una ramita de menta en un bol previamente refrigerado.
4. *Preparación a mano:* Prepare la mezcla del mismo modo y viértala en bandejas de metal. Congélela hasta que empiece a solidificarse por los bordes, procurando que no se endurezca demasiado. Tritúrela en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértala en las bandejas y déjela en el congelador unas 3 horas o hasta que adquiera consistencia.

Sorbete de kiwi

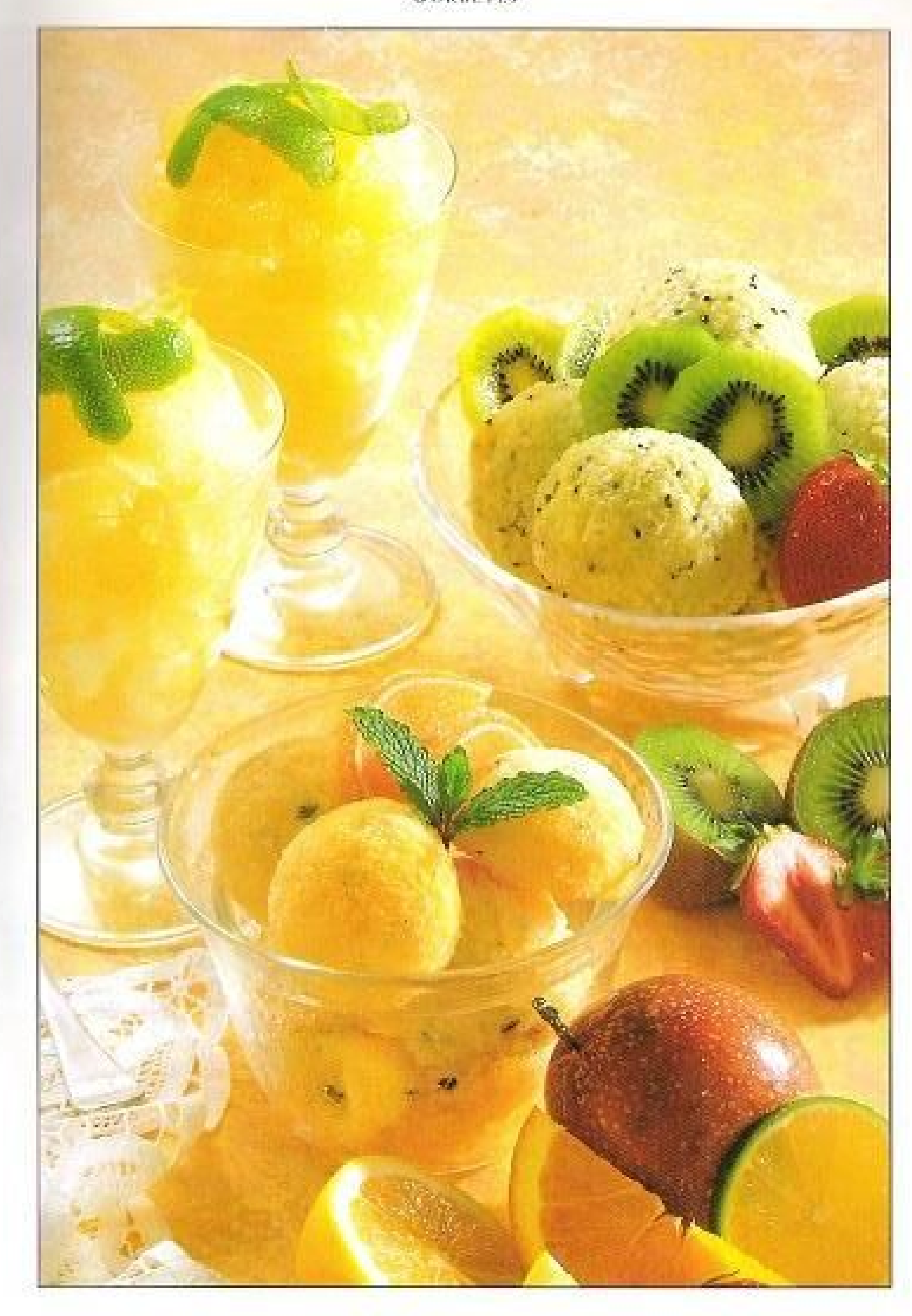
Tiempo de preparación:
30 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
5-10 minutos
Para 4-6 personas



6 kiwis grandes
½ taza de azúcar
1 taza de agua
2 claras de huevo

1. Pele y trocee fino el kiwi. Mézclelo con el azúcar y el agua en una cacerola y caliéntelo todo a fuego lento, removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento entre 5 y 10 minutos, hasta que la fruta esté blanda. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
2. En un robot de cocina, triture el kiwi por tandas hasta obtener un puré fino.
3. Monte las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica. Incorpórelas a la mezcla de kiwi y mézclelo. Viértalo en una bandeja para congelador y congele unas 3 ó 4 horas, hasta que esté casi helado. Pase la mezcla a un cuenco y bátala con la batidora eléctrica hasta que quede fina. Déjelo en el congelador toda una noche.

En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Sorbetes de cítricos, de kiwi y de naranja y fruta de la pasión.



Sorbete sencillo de cítricos

Tiempo de preparación:
30 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
5-10 minutos
Para 6-8 personas



1 cucharada de gelatina
1½ tazas de agua fría
½ taza de agua hirviendo
1 taza de azúcar
1 taza de zumo de limón, naranja, pomelo o lima (o una mezcla de los tres)

1. En una cacerola mediana, espolvoree la gelatina sobre ½ taza de agua fría. Déjelo reposar durante 10 minutos, agregue el agua hirviendo y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva la gelatina.
2. Incorpore el azúcar y siga removiendo hasta que ésta se disuelva, pero sin que llegue a hervir. Retírelo del fuego.
3. Añada el agua fría restante y los zumos colados, y refrigérelo. Vierta la mezcla en bandejas para congelador y congele entre 2 y 3 horas o hasta que adquiera consistencia.
4. Puede servir el sorbete formando bolas o picado en copas de vino o en platos de postre, previamente refrigerados. Decórelo con hojitas de cítricos o con tiras de piel de limón, lima o naranja.

Sorbete de naranja y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
15 minutos + tiempo de batido y congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 1 litro, aprox.



3 tazas de zumo de naranja
¾ taza de pulpa de fruta de la pasión
½ taza de azúcar extrafino
2 cucharadas de Grand Marnier
2 claras de huevo

1. Mezcle el zumo de naranja, la pulpa de fruta de la pasión, el azúcar y el licor en un cuenco grande. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve.
2. Añada las claras a la mezcla de zumo y mézclelo de forma gradual con una cuchara de metal. Viértalo en una heladera y bata/enfríe unos 30 minutos.
3. Sirva las bolas decoradas con naranja escarchada y una ramita de menta en un bol previamente refrigerado.
4. ***Preparación a mano:*** Prepare la mezcla del mismo modo y viértala en bandejas de metal. Congélela hasta que empiece a solidificarse por los bordes, procurando que no se endurezca demasiado. Tritúrela en un cuenco y bata hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Viértala en las bandejas y déjela en el congelador unas 3 horas o hasta que adquiera consistencia.

Sorbete de kiwi

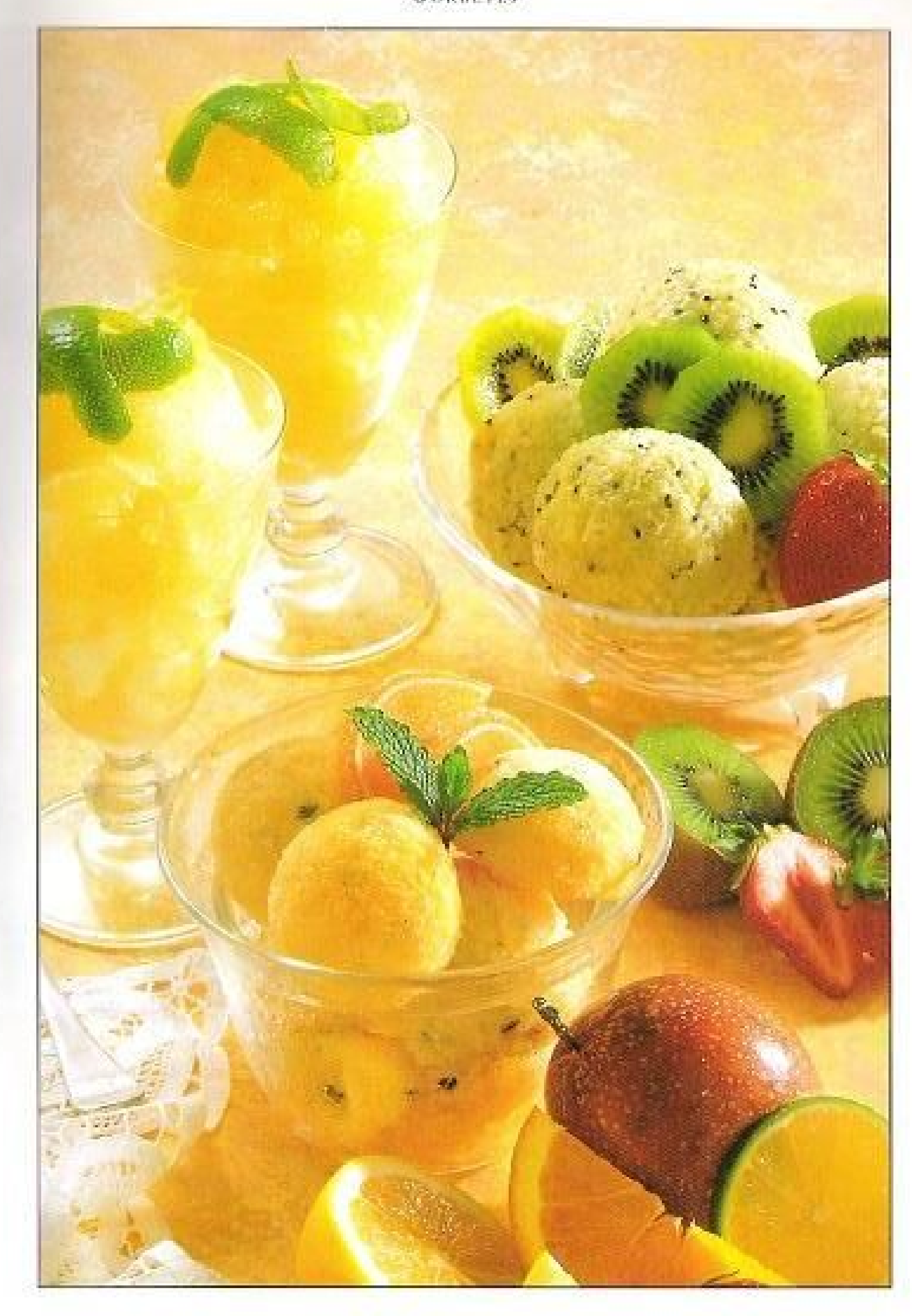
Tiempo de preparación:
30 minutos + congelación
Tiempo de cocción:
5-10 minutos
Para 4-6 personas



6 kiwis grandes
½ taza de azúcar
1 taza de agua
2 claras de huevo

1. Pele y trocee fino el kiwi. Mézclelo con el azúcar y el agua en una cacerola y caliéntelo todo a fuego lento, removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento entre 5 y 10 minutos, hasta que la fruta esté blanda. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
2. En un robot de cocina, triture el kiwi por tandas hasta obtener un puré fino.
3. Monte las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica. Incorpórelas a la mezcla de kiwi y mézclelo. Viértalo en una bandeja para congelador y congele unas 3 ó 4 horas, hasta que esté casi helado. Pase la mezcla a un cuenco y bátala con la batidora eléctrica hasta que quede fina. Déjelo en el congelador toda una noche.

En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Sorbetes de cítricos, de kiwi y de naranja y fruta de la pasión.



Postres

Con una de estas atractivas recetas podrá dar un delicioso toque final a sus comidas. Pruebe la Charlota Malakoff, como postre sabroso y consistente, el Sabayón, si prefiere algo más ligero, o los tradicionales Pudding de arroz y Flan al caramelo.

Tarta Selva Negra

Tiempo de preparación:
1 hora 20 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 6–8 personas



125 g de mantequilla
½ taza de azúcar extrafino
½ taza de azúcar glas
2 huevos, poco batidos
1½ cucharaditas de esencia de vainilla
1½ tazas de harina de fuerza
½ taza de cacao en polvo
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
1 taza de suero de leche
1 cucharada de aceite vegetal
1½ tazas de nata montada
425 g de cerezas en conserva sin hueso, escurridas
200 g de mantequilla, adicional
200 g de chocolate negro, fundido

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo para tartas, de 20 cm de diámetro, con aceite o mantequilla derretida. Forre la base y las paredes del molde con papel y engráselo. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla y todo el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien después de cada adición. Agregue la esencia de vainilla y bata hasta que quede distribuida de modo uniforme. Pase la mezcla a un cuenco grande e incorpore, removiendo con una cuchara de metal, los ingredientes secos alternativamente con el suero de leche y el aceite. Remueva hasta obtener una mezcla fina y homogénea.
2. Viértala en el molde y nivele la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar la tarta en el molde unos 10 minutos y luego desmóldela sobre una rejilla para que se enfríe.
3. Para montar la tarta, con un cuchillo de sierra, córtela horizontalmente en tres

Tarta Selva Negra.

Postres

Con una de estas atractivas recetas podrá dar un delicioso toque final a sus comidas. Pruebe la Charlota Malakoff, como postre sabroso y consistente, el Sabayón, si prefiere algo más ligero, o los tradicionales Pudding de arroz y Flan al caramelo.

Tarta Selva Negra

Tiempo de preparación:
1 hora 20 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 6–8 personas



125 g de mantequilla
½ taza de azúcar extrafino
½ taza de azúcar glas
2 huevos, poco batidos
1½ cucharaditas de esencia de vainilla
1½ tazas de harina de fuerza
½ taza de cacao en polvo
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
1 taza de suero de leche
1 cucharada de aceite vegetal
1½ tazas de nata montada
425 g de cerezas en conserva sin hueso, escurridas
200 g de mantequilla, adicional
200 g de chocolate negro, fundido

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo para tartas, de 20 cm de diámetro, con aceite o mantequilla derretida. Forre la base y las paredes del molde con papel y engráselo. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla y todo el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien después de cada adición. Agregue la esencia de vainilla y bata hasta que quede distribuida de modo uniforme. Pase la mezcla a un cuenco grande e incorpore, removiendo con una cuchara de metal, los ingredientes secos alternativamente con el suero de leche y el aceite. Remueva hasta obtener una mezcla fina y homogénea.
2. Viértala en el molde y nivele la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar la tarta en el molde unos 10 minutos y luego desmóldela sobre una rejilla para que se enfríe.
3. Para montar la tarta, con un cuchillo de sierra, córtela horizontalmente en tres

Tarta Selva Negra.

capas. Coloque la base en la bandeja de servir, úntela con un tercio de la nata y disponga la mitad de las cerezas por encima. Siga poniendo capas en el mismo orden y termine con una de nata.

4. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla adicional hasta que se vuelva ligera y cremosa. Añada el chocolate y bata hasta que quede fino. Extienda esta crema de manera uniforme por los laterales de la tarta y, con una manga pastelera de boquilla estrellada, forme rosetas en la capa superior. Decórela con cerezas y virutas de chocolate.

Flan al caramelo

Tiempo de preparación:
25 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para 8 personas



Caramelo
1 taza de azúcar
¼ taza de agua

Flan
4 tazas de leche caliente
½ taza de azúcar
6 huevos
1½ cucharaditas de esencia de vainilla

1. ***Para preparar el caramelo:*** Precaliente el horno a 180°C. Unte con mantequilla derretida 8 moldes para flanes resistentes al calor (con una capacidad de ½ taza cada uno). Coloque el azúcar y el agua en una cacerola mediana y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento entre 5 y 10 minutos o hasta que se haga el caramelo. Retírelo del fuego. Vierta un poco de caramelo caliente en los moldes y extiéndalo por toda la base.

2. ***Para preparar el flan:*** Ponga la leche y el azúcar en una cacerola y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Bata los huevos y la vainilla durante 2 minutos, incorpórelo a la leche caliente y remueva. Cuele la mezcla sobre una jarra.

3. Reparta la mezcla entre los moldes y póngalos en una fuente de horno. Llene la mitad de la misma con agua caliente y hornee al baño María unos 30 minutos, hasta que cuaje el flan y, al insertar un cuchillo, éste salga limpio. Déjelo enfriar y métalo en el frigorífico al menos 6 horas antes de servir.

4. Para sacar los flanes de los moldes, pase un cuchillo alrededor de los bordes de cada uno de ellos y vuélquelos con cuidado sobre los platos para servir. Si es necesario, agítelos suavemente. Puede servir el flan con nata montada y fresas.

Melón con almíbar de jengibre y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
10-15 minutos
Para 4-6 personas

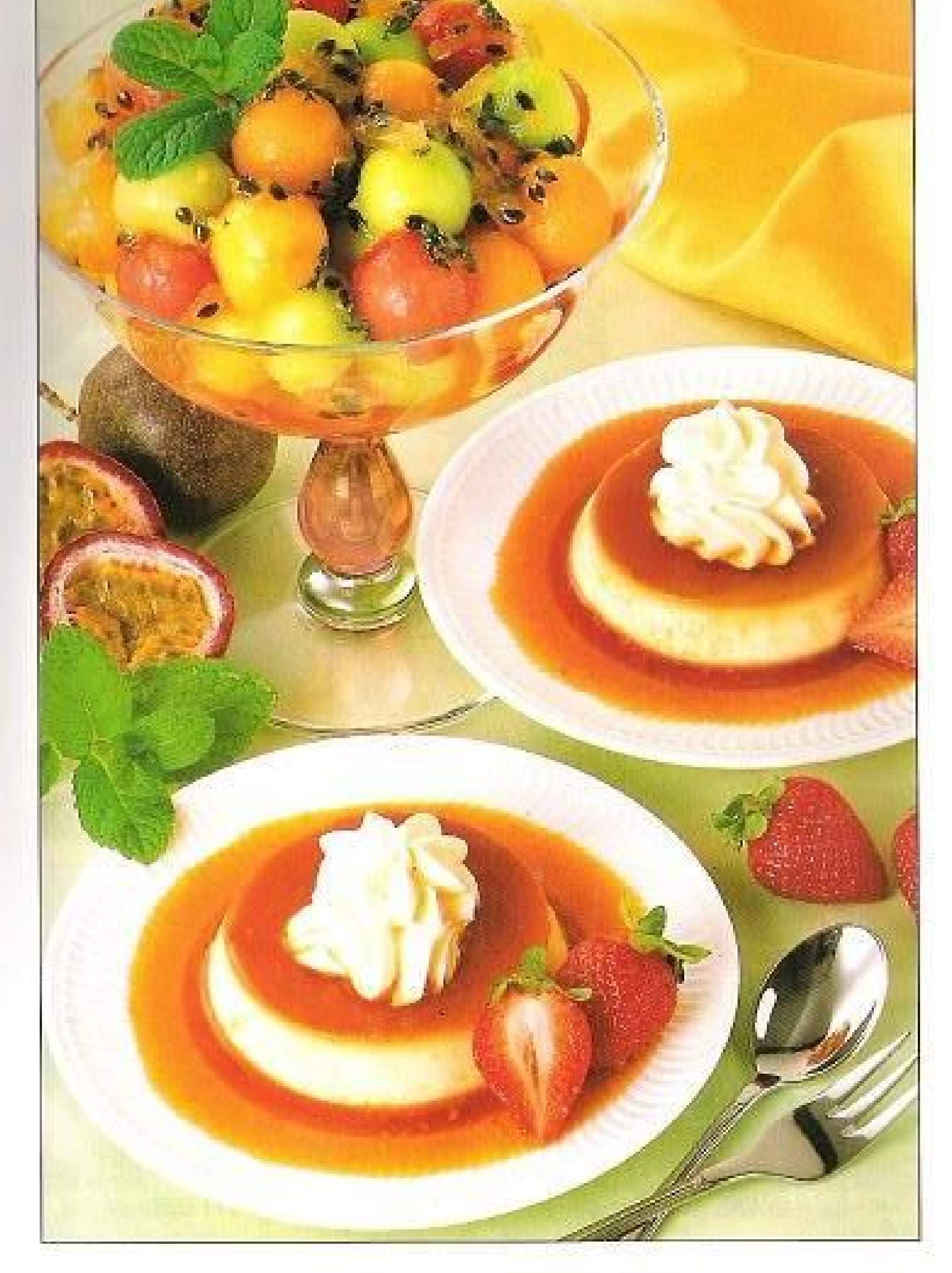


pulpa de 2 frutas de la pasión
¼ taza de azúcar
½ taza de agua
2-3 cucharaditas de tiras finas de jengibre en almíbar
1 cucharadita de menta fresca, bien picada
½ melón Charentés o Cantalupo grande
½ sandía
1 melón Honeydew o 1 papaya

1. Mezcle en una cacerola mediana la fruta de la pasión, el azúcar, el agua y el jengibre. Caliéntelo a fuego lento, removiendo hasta que se disuelva el azúcar, sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento entre 10 y 15 minutos o hasta que empiece a espesar. Retírelo del fuego, agregue la menta y déjelo enfriar del todo.

2. Retire las pepitas de los melones y extraiga su pulpa en forma de bolitas. Dispóngalas en copas y vierta el almíbar por encima. Acompañe este postre con helado o nata recién montada.

Melón con almíbar de jengibre y fruta de la pasión y Flan.



capas. Coloque la base en la bandeja de servir, úntela con un tercio de la nata y disponga la mitad de las cerezas por encima. Siga poniendo capas en el mismo orden y termine con una de nata.
4. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla adicional hasta que se vuelva ligera y cremosa. Añada el chocolate y bata hasta que quede fino. Extienda esta crema de manera uniforme por los laterales de la tarta y, con una manga pastelera de boquilla estrellada, forme rosetas en la capa superior. Decórela con cerezas y virutas de chocolate.

Flan al caramelo

Tiempo de preparación:
25 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para 8 personas



Caramelo
1 taza de azúcar
¼ taza de agua

Flan
4 tazas de leche caliente
½ taza de azúcar
6 huevos
1½ cucharaditas de esencia de vainilla

1. ***Para preparar el caramelo:*** Precaliente el horno a 180°C. Unte con mantequilla derretida 8 moldes para flanes resistentes al calor (con una capacidad de ½ taza cada uno). Coloque el azúcar y el agua en una cacerola mediana y caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento entre 5 y 10 minutos o hasta que se haga el caramelo. Retírelo del fuego. Vierta un poco de caramelo caliente en los moldes y extiéndalo por toda la base.
2. ***Para preparar el flan:*** Ponga la leche y el azúcar en una cacerola y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Bata los huevos y la vainilla durante 2 minutos, incorpórelo a la leche caliente y remueva. Cuele la mezcla sobre una jarra.
3. Reparta la mezcla entre los moldes y póngalos en una fuente de horno. Llene la mitad de la misma con agua caliente y hornee al baño María unos 30 minutos, hasta que cuaje el flan y, al insertar un cuchillo, éste salga limpio. Déjelo enfriar y métalo en el frigorífico al menos 6 horas antes de servir.
4. Para sacar los flanes de los moldes, pase un cuchillo alrededor de los bordes de cada uno de ellos y vuélquelos con cuidado sobre los platos para servir. Si es necesario, agítelos suavemente. Puede servir el flan con nata montada y fresas.

Melón con almíbar de jengibre y fruta de la pasión

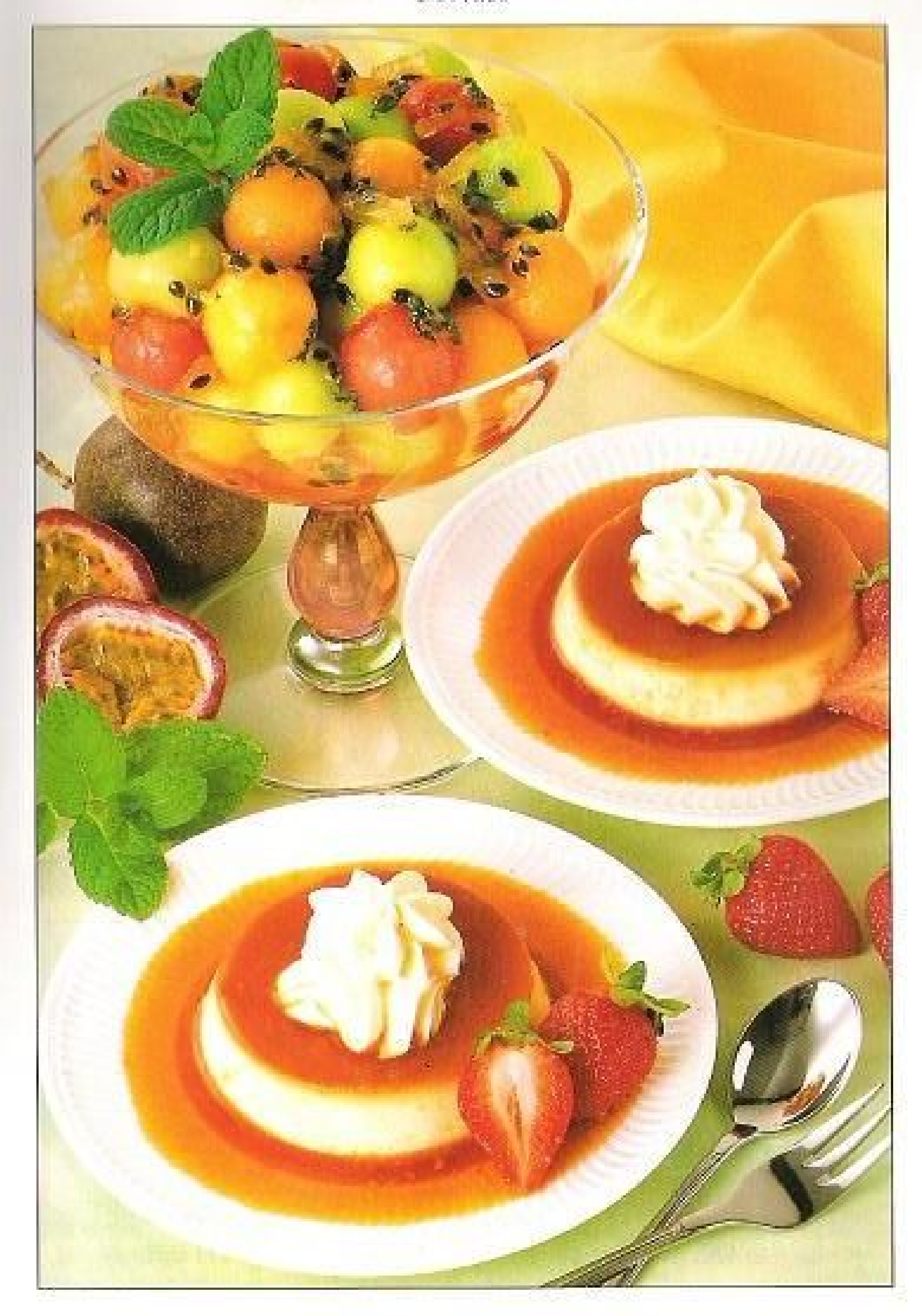
Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
10-15 minutos
Para 4-6 personas



pulpa de 2 frutas de la pasión
¼ taza de azúcar
½ taza de agua
2-3 cucharaditas de tiras finas de jengibre en almíbar
1 cucharadita de menta fresca, bien picada
½ melón Charentés o Cantalupo grande
½ sandía
1 melón Honeydew o 1 papaya

1. Mezcle en una cacerola mediana la fruta de la pasión, el azúcar, el agua y el jengibre. Caliéntelo a fuego lento, removiendo hasta que se disuelva el azúcar, sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo a fuego lento entre 10 y 15 minutos o hasta que empiece a espesar. Retírelo del fuego, agregue la menta y déjelo enfriar del todo.
2. Retire las pepitas de los melones y extraiga su pulpa en forma de bolitas. Dispóngalas en copas y vierta el almíbar por encima. Acompañe este postre con helado o nata recién montada.

Melón con almíbar de jengibre y fruta de la pasión y Flan.



Charlota Malakoff

Tiempo de preparación:
1 hora + refrigeración
Tiempo de cocción: ninguno
Para 8-12 personas



250 g de bizcochos alargados
⅓ taza de Grand Marnier u otro licor
½ taza de agua
500 g de fresas, sin tallos y cortadas en mitades
nata montada y fresas, para servir

Crema de almendra
125 g de mantequilla sin sal
⅓ taza de azúcar extrafino
¼ taza de Grand Marnier u otro licor
¼ cucharadita de esencia de almendra
¾ taza nata montada
¾ taza de almendras molidas

1. Unte con aceite o mantequilla derretida un molde hondo para tartas (con una capacidad de 1 ó 1,5 litros). Forre la base con papel encerado y engráselo. Corte los bizcochos a la medida de las paredes del molde y reserve los trozos sobrantes. Mezcle el licor y el agua, y empape los bizcochos. Dispóngalos verticalmente bordeando las paredes del molde.

2. Para preparar la crema de almendra, bata la mantequilla y el azúcar con la batidora eléctrica hasta que quede una masa ligera y cremosa. Agregue el licor y la esencia de almendra. Siga batiendo hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla quede fina. Incorpore la nata y las almendras y remueva con una cuchara de metal.

3. Vierta a cucharadas un tercio de la crema de almendra sobre la base del molde. Disponga mitades de fresas por encima de la crema y cubra todo con bizcochos. Siga poniendo capas sucesivas hasta terminar con una de bizcochos y presione la tarta.

4. Cúbrala con papel de aluminio y ponga encima un plato pequeño con algún peso. Refrigérela durante 8 horas o toda una noche. Retire el plato y el papel de aluminio y vuelque la tarta sobre una fuente de servir previamente refrigerada. Retire el papel engrasado y decore la charlota con nata montada y fresas.

Charlota Malakoff.

CONSEJO
Este tradicional postre tiene una gran consistencia, por lo que debería servirse después de un plato principal ligero. Es ideal para tomar con el café cuando tenga invitados o para una fiesta.



1. Mezcle el licor y el agua, y empape los bizcochos.



2. Incorpore la nata y las almendras y remueva con una cuchara de metal.



3. Disponga mitades de fresas sobre la crema de almendra.



4. Cubra la tarta con papel de aluminio y ponga encima un plato pequeño con peso.


1. Mezcle el licor y el agua, y empape los bizcochos.


2. Incorpore la nata y las almendras y remueva con una cuchara de metal.

Charlota Malakoff

Tiempo de preparación:
1 hora + refrigeración
Tiempo de cocción: ninguno
Para 8-12 personas



250 g de bizcochos alargados
½ taza de Grand Marnier u otro licor
½ taza de agua
500 g de fresas, sin tallos y cortadas en mitades
nata montada y fresas, para servir

Crema de almendra
125 g de mantequilla sin sal
½ taza de azúcar extrafino
¼ taza de Grand Marnier u otro licor
¼ cucharadita de esencia de almendra
¾ taza nata montada
¾ taza de almendras molidas

1. Unte con aceite o mantequilla derretida un molde hondo para tartas (con una capacidad de 1 ó 1,5 litros). Forre la base con papel encerado y engráselo. Corte los bizcochos a la medida de las paredes del molde y reserve los trozos sobrantes. Mezcle el licor y el agua, y empape los bizcochos. Dispóngalos verticalmente bordeando las paredes del molde.

2. Para preparar la crema de almendra, bata la mantequilla y el azúcar con la batidora eléctrica hasta que quede una masa ligera y cremosa. Agregue el licor y la esencia de almendra. Siga batiendo hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla quede fina. Incorpore la nata y las almendras y remueva con una cuchara de metal.

3. Vierta a cucharadas un tercio de la crema de almendra sobre la base del molde. Disponga mitades de fresas por encima de la crema y cubra todo con bizcochos. Siga poniendo capas sucesivas hasta terminar con una de bizcochos y presione la tarta.

4. Cúbrala con papel de aluminio y ponga encima un plato pequeño con algún peso. Refrigérela durante 8 horas o toda una noche. Retire el plato y el papel de aluminio y vuelque la tarta sobre una fuente de servir previamente refrigerada. Retire el papel engrasado y decore la charlota con nata montada y fresas.

Charlota Malakoff.

CONSEJO
Este tradicional postre tiene una gran consistencia, por lo que debería servirse después de un plato principal ligero. Es ideal para tomar con el café cuando tenga invitados o para una fiesta.


3. Disponga mitades de fresas sobre la crema de almendra.


4. Cubra la tarta con papel de aluminio y ponga encima un plato pequeño con peso.

Helado con arándanos y oporto

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
5-8 minutos
Para 4 personas



2-2½ tazas de arándanos frescos o congelados
¼-½ taza de azúcar (según la acidez de los arándanos)
½ taza de oporto o moscatel
1 rama de canela, partida en dos
1 cucharada de brandy
bolas de helado de vainilla

1. Ponga los arándanos en un cazo pequeño, junto con el azúcar, el oporto y la rama de canela. Cuézalo suavemente a fuego lento entre 2 y 8 minutos o hasta que los arándanos estén tiernos.
2. Retírelo del fuego e incorpore el brandy. Puede servirlo frío o templado.
3. Ponga las bolas de helado de vainilla en copas de helado y vierta los arándanos cocidos por encima. Si lo desea, puede servir este postre acompañado con nata montada, por separado.

Nota: Será más fácil de servir si congela las bolas de helado en una bandeja hasta que estén sólidas.

Pastel de chocolate

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
2-2¼ horas
Para 8-10 personas



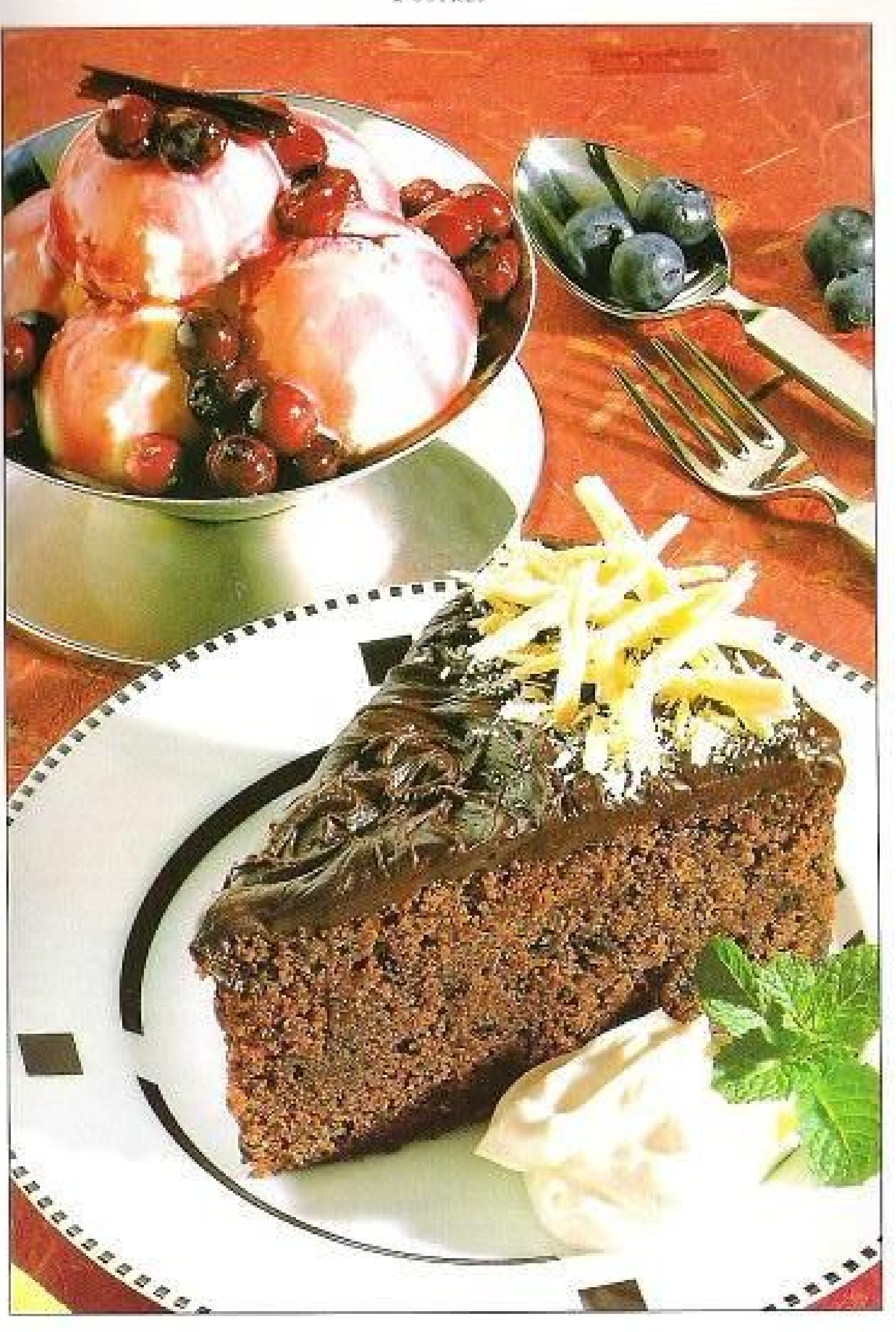
2 tazas de azúcar
1½ tazas de harina blanca
1 taza de harina de fuerza
½ taza de cacao en polvo
½ cucharadita de bicarbonato de sosa
4 huevos, poco batidos
1 taza de suero de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
una pizca de sal
300 g de mantequilla, derretida
300 g de chocolate negro, troceado fino
chocolate blanco, para servir

Glaseado
200 g de chocolate negro, troceado
½ taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 150°C. Unte con aceite o mantequilla derretida un molde redondo para tartas, hondo y de 23 cm de diámetro, y forre la base y las paredes con papel parafinado.
2. Ponga el azúcar en un cuenco grande y agregue las harinas, el cacao y el bicarbonato tamizados. Haga un hueco en el centro. Por otro lado, mezcle los huevos, el suero de leche, la esencia de vainilla y la sal. Con una cuchara de metal, incorpórelo al centro del cuenco y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Añada la mantequilla y el chocolate y mézclelo todo bien. Vierta la mezcla en el molde y nivele la superficie. Hornee durante 2 ó 2¼ horas o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Déjelo en el molde hasta que se enfríe y vuélquelo sobre una rejilla (este pastel se agrieta por arriba). Con un cuchillo de sierra, córtele la capa superior. Dé la vuelta al pastel y colóquelo en una rejilla dispuesta sobre una bandeja forrada con papel. Vierta todo el glaseado sobre el pastel y alise por encima y los laterales con un cuchillo de hoja plana. Déjelo reposar y, luego, páselo con cuidado a una bandeja de servir. Sírvalo en porciones, acompañado con nata montada y decorado con tiras de chocolate blanco.
4. Para preparar el glaseado, mezcle el chocolate y la nata en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se deshaga el chocolate y la mezcla quede fina. Retírela del fuego y déjela enfriar.

Nota: Este pastel es exquisito, tanto frío como caliente, y es una delicia para tomar por la tarde con el café.

Helado con arándanos y oporto (arriba) y Pastel de chocolate.



Helado con arándanos y oporto

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
5-8 minutos
Para 4 personas



2-2½ tazas de arándanos frescos o congelados
¼-½ taza de azúcar (según la acidez de los arándanos)
⅓ taza de oporto o moscatel
1 rama de canela, partida en dos
1 cucharada de brandy
bolas de helado de vainilla

1. Ponga los arándanos en un cazo pequeño, junto con el azúcar, el oporto y la rama de canela. Cuézalo suavemente a fuego lento entre 2 y 8 minutos o hasta que los arándanos estén tiernos.
2. Retírelo del fuego e incorpore el brandy. Puede servirlo frío o templado.
3. Ponga las bolas de helado de vainilla en copas de helado y vierta los arándanos cocidos por encima. Si lo desea, puede servir este postre acompañado con nata montada, por separado.

Nota: Será más fácil de servir si congela las bolas de helado en una bandeja hasta que estén sólidas.

Pastel de chocolate

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
2-2¼ horas
Para 8-10 personas



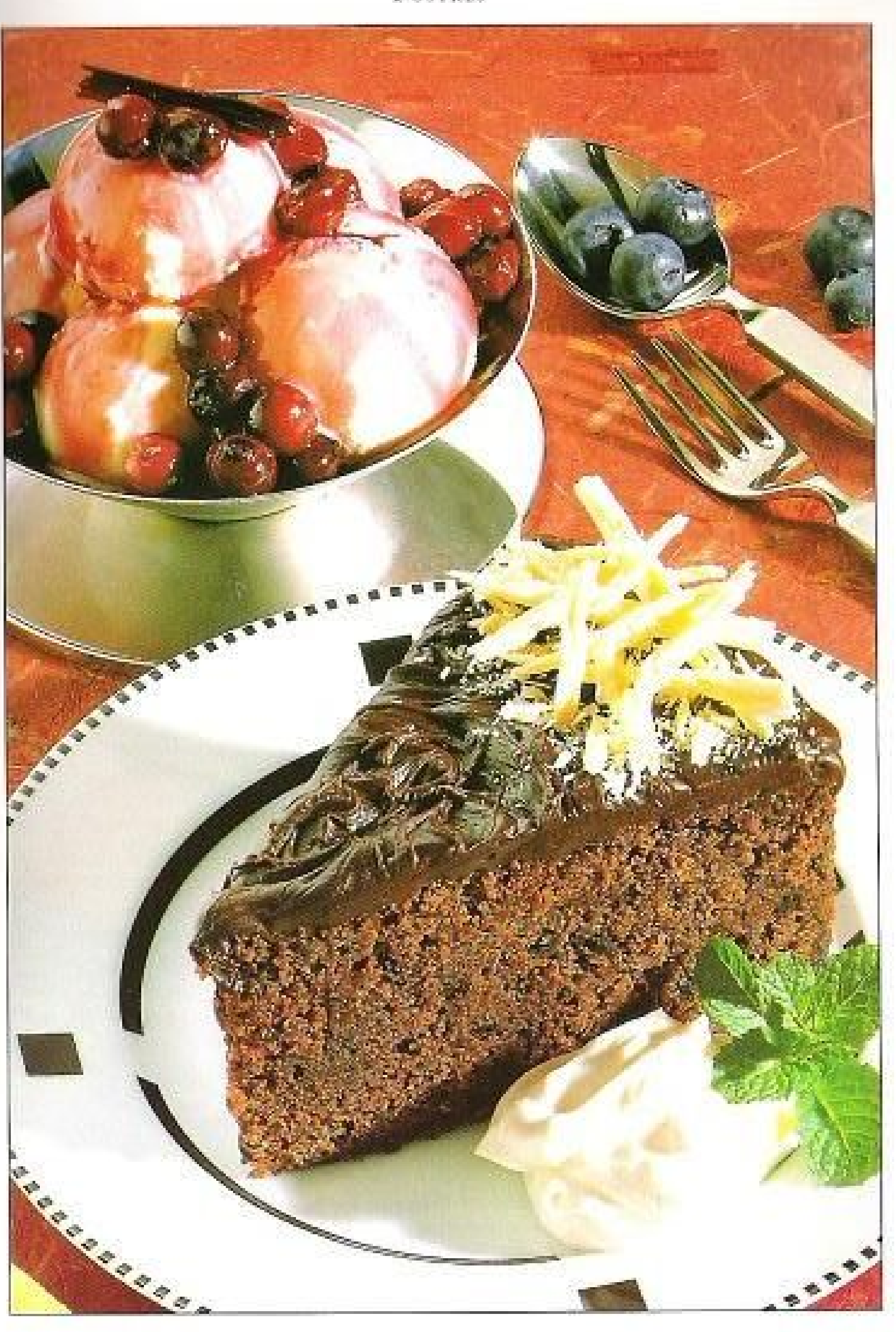
2 tazas de azúcar
1½ tazas de harina blanca
1 taza de harina de fuerza
½ taza de cacao en polvo
½ cucharadita de bicarbonato de sosa
4 huevos, poco batidos
1 taza de suero de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
una pizca de sal
300 g de mantequilla, derretida
300 g de chocolate negro, troceado fino
chocolate blanco, para servir

Glaseado
200 g de chocolate negro, troceado
½ taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 150°C. Unte con aceite o mantequilla derretida un molde redondo para tartas, hondo y de 23 cm de diámetro, y forre la base y las paredes con papel parafinado.
2. Ponga el azúcar en un cuenco grande y agregue las harinas, el cacao y el bicarbonato tamizados. Haga un hueco en el centro. Por otro lado, mezcle los huevos, el suero de leche, la esencia de vainilla y la sal. Con una cuchara de metal, incorpórelo al centro del cuenco y remueva hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Añada la mantequilla y el chocolate y mézclelo todo bien. Vierta la mezcla en el molde y nivele la superficie. Hornee durante 2 ó 2¼ horas o hasta que, al insertar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Déjelo en el molde hasta que se enfríe y vuélquelo sobre una rejilla (este pastel se agrieta por arriba). Con un cuchillo de sierra, córtele la capa superior. Dé la vuelta al pastel y colóquelo en una rejilla dispuesta sobre una bandeja forrada con papel. Vierta todo el glaseado sobre el pastel y alise por encima y los laterales con un cuchillo de hoja plana. Déjelo reposar y, luego, páselo con cuidado a una bandeja de servir. Sírvalo en porciones, acompañado con nata montada y decorado con tiras de chocolate blanco.
4. Para preparar el glaseado, mezcle el chocolate y la nata en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se deshaga el chocolate y la mezcla quede fina. Retírela del fuego y déjela enfriar.

Nota: Este pastel es exquisito, tanto frío como caliente, y es una delicia para tomar por la tarde con el café.

Helado con arándanos y oporto (arriba) y Pastel de chocolate.



Tarta Dobos

Tiempo de preparación:
55-60 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 12 personas



8 huevos
1 taza de azúcar extrafino
1½ tazas de harina blanca

Relleno
1½ tazas de azúcar extrafino
½ taza de agua
5 yemas de huevo
¼ taza de cacao en polvo
100 g de chocolate negro, fundido
250 g de mantequilla sin sal

Caramelo
1 taza de azúcar extrafino
½ taza de agua
125 g de almendras en láminas, tostadas

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre con papel seis bandejas de horno y dibuje una circunferencia de 23 cm de diámetro en cada hoja. Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo y la mitad del azúcar durante 20 minutos o hasta que espese y adquiera un tono pálido. Monte las claras a punto de nieve y añada de forma gradual el azúcar restante, batiendo hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla quede espesa y brillante.
2. Tamice la harina sobre las yemas batidas y mezcle suavemente con una cuchara de metal. Incorpore esta mezcla a las claras en tres tandas y vaya removiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Extienda la mezcla uniformemente sobre los círculos dibujados en las bandejas y hornee entre 6 y 9 minutos o hasta que empiecen a dorarse y cada tarta recupere su forma al tocarla con suavidad. Déles la vuelta sobre varias rejillas y deje que se enfríen. Cuando estén frías, recorte los bordes de las tartas para que todas queden iguales.
4. ***Para preparar el relleno:*** Caliente el azúcar y el agua en una cacerola mediana, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición, baje el fuego y hierva a fuego lento entre 10 y 15 minutos o hasta que una cucharadita del almíbar sumergida en agua fría forme una bolita blanda. Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo en un cuenco mediano. Vierta de forma gradual un chorrito de almíbar caliente sobre las yemas de huevo batiendo constantemente. Siga batiendo hasta que la mezcla se enfríe y espese. Agregue el cacao y bata hasta que quede fina. Añada a continuación el chocolate fundido y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Bata la mantequilla hasta que quede ligera y cremosa, incorpórele gradualmente la mezcla de huevo y remueva bien hasta que quede fina.
5. ***Para preparar el caramelo:*** Ponga el azúcar y el agua en una cacerola de fondo pesado y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Déjelo hervir sin remover entre 5 y 10 minutos o hasta que el almíbar tome un color dorado. Vierta el caramelo sobre una de las tartas, extiéndalo rápida y uniformemente y, mientras aún esté blando, corte 12 porciones iguales con un cuchillo afilado, caliente y engrasado.
6. Para montar la tarta, extienda el relleno sobre el resto de tartas, reservando relleno suficiente para cubrir los laterales. Apile las tartas y coloque en último lugar la capa con caramelo. Unte uniformemente los laterales con el relleno y presione las almendras tostadas alrededor. Sirva la tarta en porciones.

Tarta Dobos.



CONSEJO
Es recomendable dejar reposar este postre uno o dos días antes de servirlo, para que así la tarta absorba bien los sabores.

Tarta Dobos

Tiempo de preparación:
55-60 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para 12 personas



8 huevos
1 taza de azúcar extrafino
1½ tazas de harina blanca

Relleno
1½ tazas de azúcar extrafino
½ taza de agua
5 yemas de huevo
¾ taza de cacao en polvo
100 g de chocolate negro, fundido
250 g de mantequilla sin sal

Caramelo
1 taza de azúcar extrafino
½ taza de agua
125 g de almendras en láminas, tostadas

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre con papel seis bandejas de horno y dibuje una circunferencia de 23 cm de diámetro en cada hoja. Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo y la mitad del azúcar durante 20 minutos o hasta que espese y adquiera un tono pálido. Monte las claras a punto de nieve y añada de forma gradual el azúcar restante, batiendo hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla quede espesa y brillante.
2. Tamice la harina sobre las yemas batidas y mezcle suavemente con una cuchara de metal. Incorpore esta mezcla a las claras en tres tandas y vaya removiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Extienda la mezcla uniformemente sobre los círculos dibujados en las bandejas y hornee entre 6 y 9 minutos o hasta que empiecen a dorarse y cada tarta recupere su forma al tocarla con suavidad. Déles la vuelta sobre varias rejillas y deje que se enfríen. Cuando estén frías, recorte los bordes de las tartas para que todas queden iguales.
4. ***Para preparar el relleno:*** Caliente el azúcar y el agua en una cacerola mediana, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo a ebullición, baje el fuego y hierva a fuego lento entre 10 y 15 minutos o hasta que una cucharadita del almíbar sumergida en agua fría forme una bolita blanda. Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo en un cuenco mediano. Vierta de forma gradual un chorrito de almíbar caliente sobre las yemas de huevo batiendo constantemente. Siga batiendo hasta que la mezcla se enfríe y espese. Agregue el cacao y bata hasta que quede fina. Añada a continuación el chocolate fundido y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Bata la mantequilla hasta que quede ligera y cremosa, incorpórele gradualmente la mezcla de huevo y remueva bien hasta que quede fina.
5. ***Para preparar el caramelo:*** Ponga el azúcar y el agua en una cacerola de fondo pesado y caliente a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que se disuelva el azúcar. Déjelo hervir sin remover entre 5 y 10 minutos o hasta que el almíbar tome un color dorado. Vierta el caramelo sobre una de las tartas, extiéndalo rápida y uniformemente y, mientras aún esté blando, corte 12 porciones iguales con un cuchillo afilado, caliente y engrasado.
6. Para montar la tarta, extienda el relleno sobre el resto de tartas, reservando relleno suficiente para cubrir los laterales. Apile las tartas y coloque en último lugar la capa con caramelo. Unte uniformemente los laterales con el relleno y presione las almendras tostadas alrededor. Sirva la tarta en porciones.

Tarta Dobos.



CONSEJO
Es recomendable dejar reposar este postre uno o dos días antes de servirlo, para que así la tarta absorba bien los sabores.

Crema quemada

Tiempo de preparación: 15 minutos + 3 horas de refrigeración
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 4 personas



1 vaina de vainilla, abierta por la mitad a lo largo
2 tazas de nata líquida
4 yemas de huevo
⅓ taza de azúcar
2 cucharadas de azúcar moreno

1. Precaliente el horno a 160°C. Ponga en una cacerola mediana la nata con la vainilla y caliéntela a fuego lento removiendo hasta que la nata empiece a hervir. Retire la vaina de vainilla, ralle sus granos sobre la nata y resérvela.
2. Bata suavemente las yemas de huevo y el azúcar hasta que espese y adquiera un tono pálido. Incorpore gradualmente la nata, batiendo con suavidad.
3. Cuele la mezcla y viértala en recipientes individuales resistentes al calor, con una capacidad de ¾ taza cada uno. Colóquelos en una bandeja de horno, llénela de agua caliente hasta que cubra la mitad de los recipientes y hornee al baño María entre 45 y 55 minutos o hasta que cuaje.
4. Saque la crema del horno y déjela enfriar. Una vez fría, refrigérela al menos 3 horas. Cuando esté lista para servir, cubra cada una de las cremas con una fina capa de azúcar moreno y colóquelas en el grill, precalentado a temperatura alta, durante 1 ó 2 minutos o hasta que el azúcar caramelice. Vigile con atención, pues el azúcar moreno se quema muy rápidamente. Use unas tenazas o guantes de cocina para sacar los recipientes. Deje enfriar antes de servir.

Pavlova adornada

Tiempo de preparación: 30 minutos
Tiempo de cocción: 2 horas + tiempo de enfriar
Para 8-10 personas

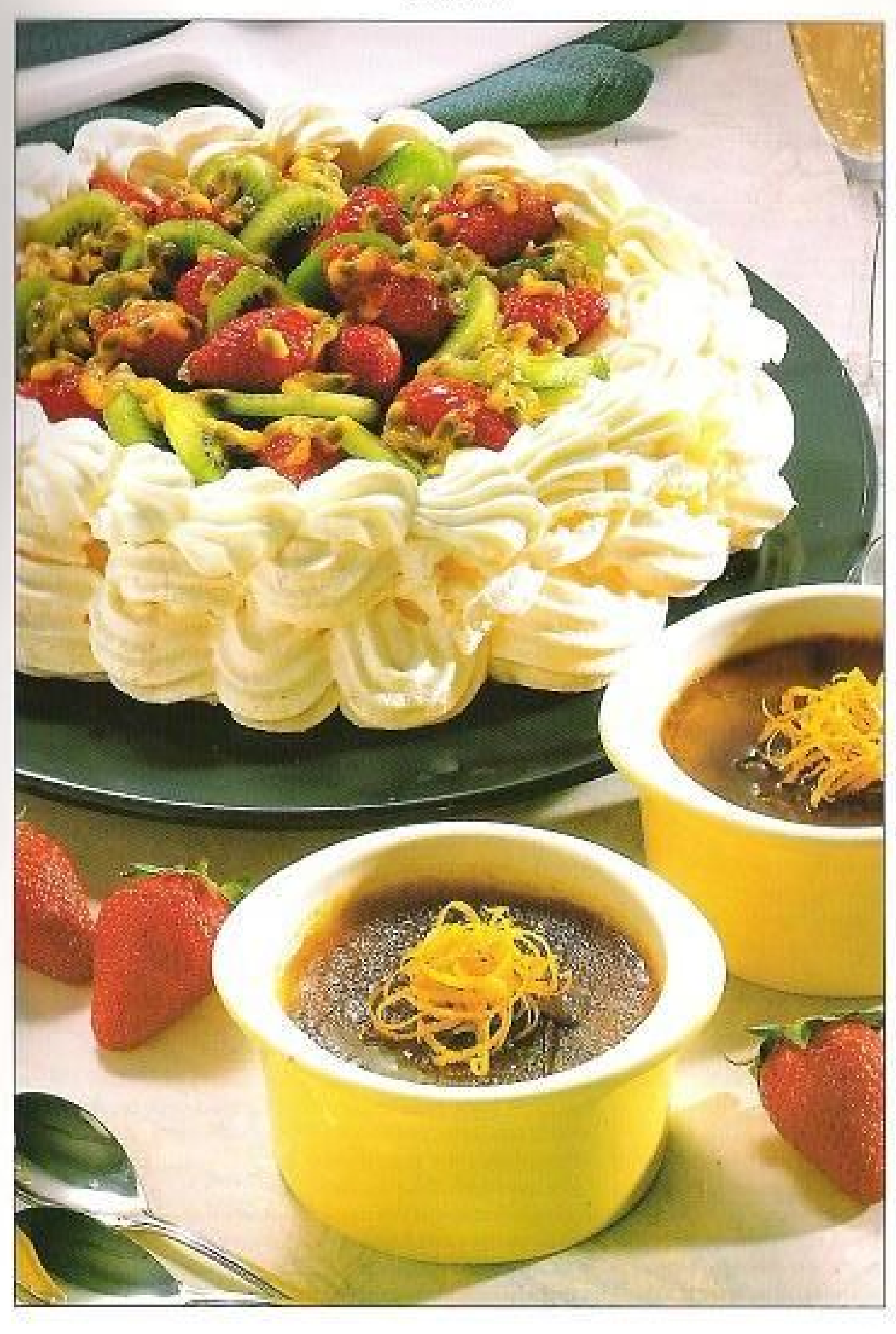


6 claras de huevo
1½ tazas de azúcar extrafino
1 cucharadita de fécula de maíz
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de vinagre de vino blanco

Relleno
1½ tazas de nata montada
1 cucharadita de azúcar glas
250 g de fresas
2 kiwis, pelados y en rodajas
2 frutas de la pasión

1. Precaliente el horno a 120°C. Unte una placa del horno de 32 x 28 cm con aceite o con mantequilla derretida. Fórrela con papel parafinado y dibuje una circunferencia de 20 cm de diámetro en el papel. En un cuenco grande seco, monte las claras de huevo a punto de nieve con la batidora eléctrica. Incorpore el azúcar de forma gradual, batiendo constantemente hasta que la mezcla espese, adquiera un tono brillante y el azúcar se disuelva por completo. Añada la fécula de maíz, la esencia de vainilla y el vinagre y bata hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Introduzca el merengue en una manga pastelera con boquilla estrellada. Forme primero un anillo de merengue en el círculo dibujado sobre la placa y luego rellene el fondo del mismo con la manga pastelera. Hornee entre 1½ y 2 horas o hasta que tenga un aspecto pálido y crujiente. Apague el horno y deje que el merengue se enfríe por completo dentro del mismo con la puerta entreabierta. Páselo después a una bandeja de servir.
3. *Para preparar el relleno:* Mezcle la nata con el azúcar glas y rellene el centro del merengue. Quite los tallos de las fresas y dispóngalas por encima, junto con las rodajas de kiwi y la pulpa de fruta de la pasión.





Pavlova adornada (arriba) y Crema quemada.

Tarta de manzana y frutos variados

Tiempo de preparación:
50 minutos
Tiempo de cocción:
35-40 minutos
Para 10 personas



1 taza de harina blanca
½ taza de harina de fuerza
2 cucharadas de azúcar extrafino
una pizca de sal
125 g de mantequilla, a trozos
1 yema de huevo
1-2 cucharadas de agua fría

Relleno
1 kg de manzanas Granny Smith
½ taza de sultanas
½ taza de pacanas, picadas
½ taza de dátiles, picados
½ taza de azúcar moreno
1 cucharadita de ralladura de limón
1 cucharada de mermelada de naranja
1 cucharadita de canela en polvo
½ taza de harina blanca
45 g de mantequilla, cortada en dados
1 cucharada de leche
1 cucharada de azúcar

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite o mantequilla derretida un molde redondo para tartas de 23 cm de diámetro y 4 ó 5 cm de profundidad.
2. Para preparar la pasta, bata con un robot de cocina las harinas, el azúcar, la sal y la mantequilla 30 segundos o hasta que la mezcla quede fina y desmigada. Agregue la yema de huevo y un poco de agua y bátalo todo 20 segundos o hasta que la masa empiece a ligarse. Amásela suavemente sobre una superficie espolvoreada con harina durante 1 ó 2 minutos o hasta que se forme una bola. Cúbrala con film transparente y déjela en la nevera 15 minutos.
3. *Para preparar el relleno:* Pele las manzanas, quíteles el corazón y córtelas en trozos pequeños. Colóquelas en un cuenco grande junto con las sultanas, las pacanas, los dátiles, el azúcar moreno, la ralladura, la mermelada, la canela, la harina y la mantequilla, y mezcle bien. Disponga esta mezcla de manzana en el molde que había preparado. Coloque un cuarto de la masa entre dos hojas de film transparente y pásele el rodillo hasta formar una tira larga y fina. Presione esta tira alrededor del borde del molde. Pase el rodillo sobre la masa restante de forma que quede suficientemente grande para cubrir toda la tarta. Recorte la masa sobrante y presione sobre los bordes de forma decorativa.
4. Pinte la parte superior de la tarta con leche, espolvoréela con azúcar y practique dos o tres cortes. Hornee entre 35 y 40 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, pueda ver que la manzana está bien hecha (debería quedar dura, pero no crujiente). Deje reposar la tarta unos 10 minutos antes de servirla. Espolvoréela con azúcar glas y sírvala acompañada con nata.

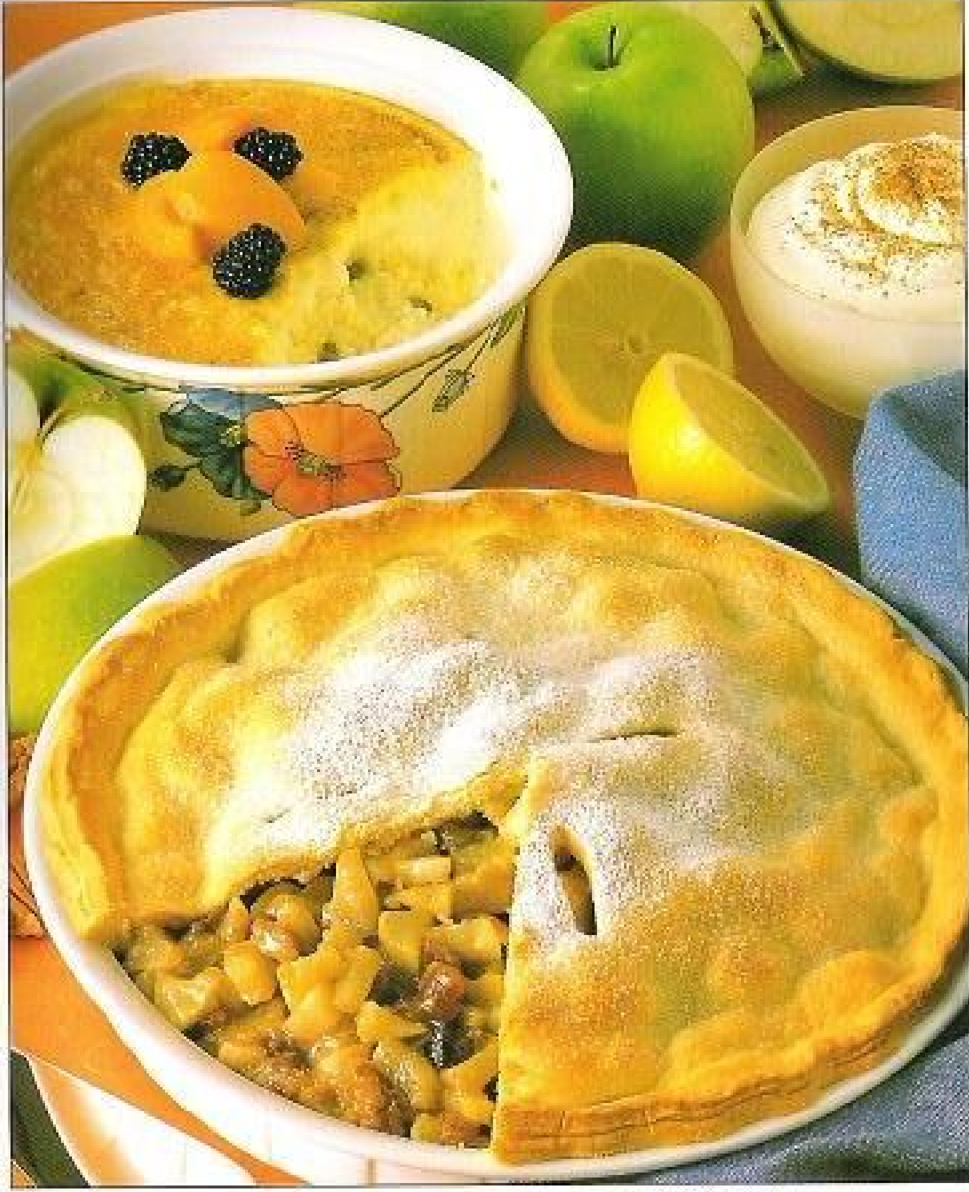
Pudding de arroz

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 4 personas



½ taza de arroz de grano corto
2 huevos
⅓ taza de azúcar extrafino
1½ tazas de leche
½ taza de nata líquida
1-2 cucharadas de ralladura de limón
1 cucharadita de esencia de vainilla
¼ taza de sultanas o pasas de Corinto (opcional)
½ cucharadita de canela o nuez moscada molida

1. Precaliente el horno a 160°C. Unte con aceite o mantequilla derretida una fuente redonda resistente al calor (de 20 cm de diámetro y 1,5 litros de capacidad).
2. Llene una cacerola mediana de agua, hierva el arroz hasta que quede tierno y escúrralo.
3. En un cuenco mediano, bata los huevos, el azúcar, la leche, la nata, la ralladura de limón y la esencia de vainilla durante unos 2 minutos. Agregue el arroz hervido y las sultanas o pasas de Corinto. Vierta la mezcla en la fuente que había preparado y espolvoréela con la nuez moscada o la canela.
4. Coloque la fuente sobre otro recipiente con agua y métalo en el horno al baño María durante 50 minutos o hasta que cuaje el pudding y, al insertar un cuchillo en el centro, salga limpio. Retire la fuente del otro recipiente de inmediato y déjelo reposar 5 minutos antes de servir.
Sirva el pudding con nata o con fruta en almíbar.



Pudding de arroz (arriba) y Tarta de manzana y frutos variados.

Pastel de albaricoque

Tiempo de preparación:
55 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción
30 minutos
Para 6-8 Personas



½ taza de harina blanca
½ taza de fécula de maíz
150 g de mantequilla sin sal
¾ taza de azúcar extrafino
7 huevos
½ taza de azúcar, adicional
30 g de avellanas molidas
piel de naranja, para decorar

Relleno
500 g de orejones
1 cucharadita de esencia de vainilla
1½ tazas de agua
2 cucharadas de ralladura de naranja
1–2 cucharadas de Curaçao
1 taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre tres moldes para tartas de 20 x 30 cm con papel parafinado. Tamice la harina y la fécula tres veces sobre una hoja de papel encerado.
2. Con una batidora eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta que quede ligera y cremosa. Agregue las yemas de huevo de una en una, batiendo bien después de cada adición. Páselo todo a un cuenco grande.
3. Monte las claras de huevo a punto de nieve. Añada de forma gradual el azúcar adicional y vaya batiendo hasta que se disuelva y la mezcla espese y adquiera un tono brillante. Con una cuchara de metal, incorpore la harina, la fécula, las avellanas y las claras a la mezcla de mantequilla y remueva.
4. Extienda la mezcla en los moldes y métalos en el horno entre 15 y 20 minutos o hasta que las tartas se doren y recuperen su forma al tocarlas con suavidad. Déjelas enfriar en los moldes unos 5 minutos y, a continuación, vuélquelas sobre unas rejillas.
5. *Para preparar el relleno:* Ponga los orejones, la esencia de vainilla y el agua en una cacerola mediana. Cuézalos a fuego medio entre 5 y 10 minutos, hasta que estén muy tiernos. Retírelos del fuego y déjelos enfriar un poco. Con un robot de cocina, triture los albaricoques junto con la ralladura de naranja y el Curaçao durante 20 segundos o hasta que quede una mezcla fina. Déjela enfriar.
6. Recorte los bordes de cada tarta y corte después cada una de ellas en tres trozos de 10 x 20 cm. Apile capas sucesivas de tarta y relleno de albaricoque hasta terminar con una de tarta. Reserve un poco de relleno. Envuelva el pastel en film transparente y refrigérelo unos 20 minutos. Retire el film y coloque el pastel en el borde de la superficie de trabajo. Con un cuchillo de sierra, corte en diagonal desde el vértice superior derecho hacia el inferior izquierdo. Coloque una regla en el vértice superior derecho como guía. Gírelas para que quede en forma de pirámide con líneas verticales. Una las partes con el relleno restante. Monte la nata y cubra el pastel con ella. Forme rosetas de nata en el vértice superior. Sirva este pastel en porciones y decórelo con tiritas de piel de naranja.



1. Incorpore la harina, la fécula, las avellanas y las claras a la mezcla de mantequilla.



2. Bata la mezcla de albaricoque, la ralladura y el licor 20 seg. o hasta que esté fina.



Pastel de albaricoque.



3. Cuando las tartas estén frías, corte cada una de ellas en tres trozos de 10 x 20 cm.



4. Corte en diagonal desde el vértice superior derecho hacia el inferior izquierdo.

Tarta de queso

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 8 personas



Pasta
200 g de galletas, finamente trituradas
1 cucharadita de especias
125 g de mantequilla, derretida

Relleno
3 huevos
¾ taza de azúcar extrafino
500 g de queso cremoso, cortado en dados
1 cucharadita de esencia de vainilla
¼ taza de sultanas
2 cucharaditas de ralladura de limón, bien fina
nata montada, nuez moscada y frutas del bosque, para servir

1. Precaliente el horno a 180°C.
2. ***Para preparar la pasta:*** Mezcle las galletas, las especias y la mantequilla. Disponga la masa resultante en un molde redondo desmontable, de 20 cm de diámetro, previamente engrasado, presionándola sobre la base y las paredes.
3. ***Para preparar el relleno:*** Ponga los huevos y el azúcar en un cuenco grande y bata con la batidora eléctrica hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla espese y adquiera un tono pálido. Incorpore el queso cremoso de forma gradual y vaya batiendo. Agregue la esencia de vainilla, las sultanas y la ralladura de limón y bátalo todo hasta obtener una mezcla fina y ligera.
4. Viértala en el molde y hornéela 1 hora o hasta que cuaje el relleno. Déjela enfriar en el molde. Extienda la nata por encima de la tarta, espolvoréela con la nuez moscada y sírvala con frutas del bosque.

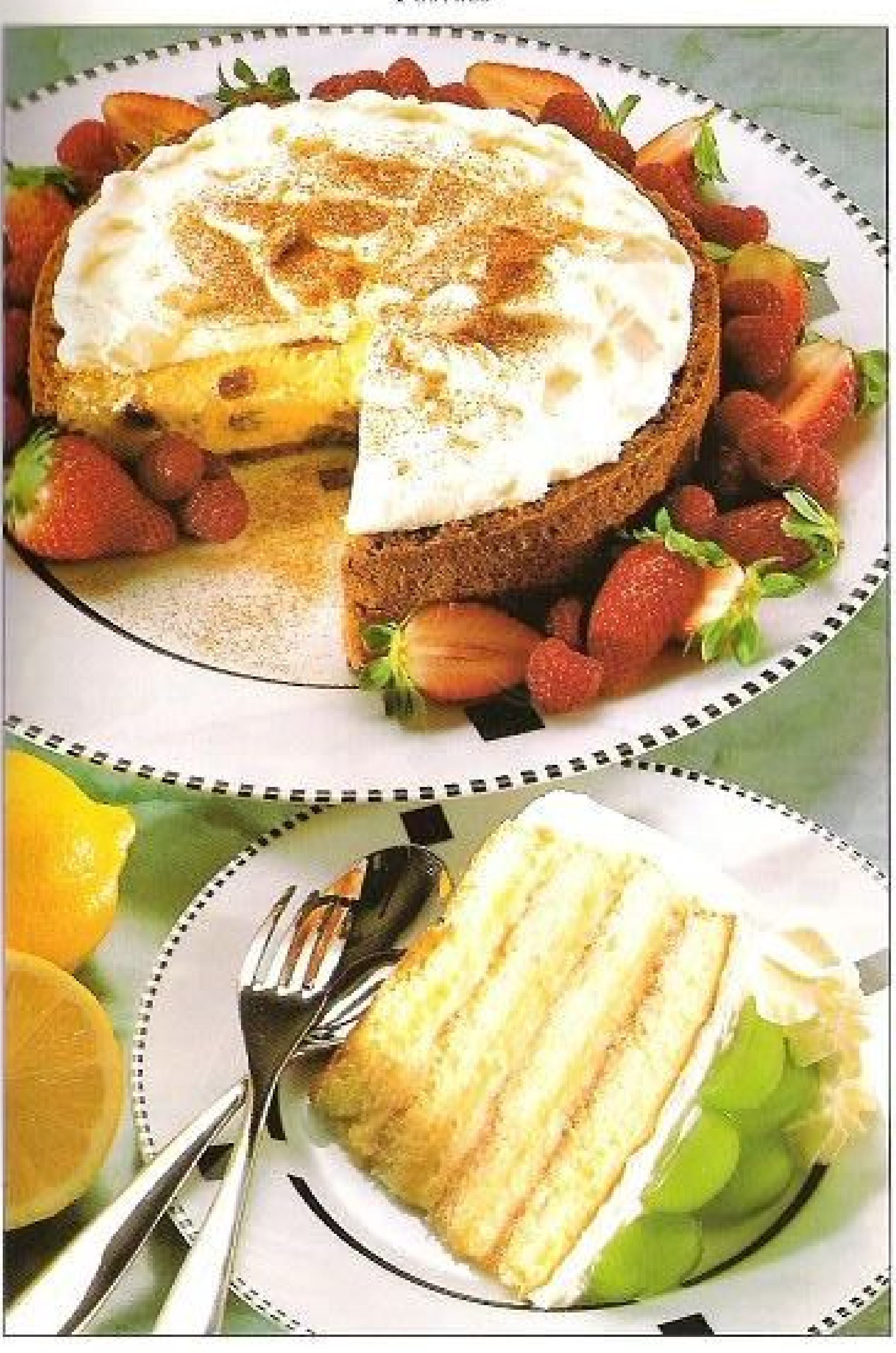
Pastel emborrachado

Tiempo de preparación:
40 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 6-8 personas



2 bases de bizcocho
¼ taza de preparado para natillas
¼ taza de azúcar extrafino
1½ tazas de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
¾ taza de nata montada
½ taza de jerez u otro licor
½ taza de mermelada de frambuesa o de albaricoque
1 taza de nata, adicional
250 g de fresas, sin tallos y cortadas por la mitad (opcional)
20 uvas verdes, cortadas por la mitad
un tarro de unos 120 g de jalea de mango

1. Corte las dos bases de bizcocho por la mitad, horizontalmente. Mezcle el preparado para natillas, el azúcar y la leche en una cacerola mediana y caliéntelo a fuego medio, sin dejar de remover, unos 4 ó 5 minutos o hasta que espese y empiece a hervir. Retírelo del fuego, cúbralo con film transparente y déjelo enfriar. Una vez frío, retire el film, agregue la esencia de vainilla y la nata, y remueva.
2. Forre con film transparente un recipiente de 20 cm de diámetro y 12 cm de profundidad. Coloque una capa de bizcocho en la base del recipiente y úntela con un tercio del jerez. Extienda por encima un tercio de la mermelada y un tercio de la crema de vainilla, y siga formando capas sucesivas hasta terminar con una de bizcocho. Tape el pastel y refrigérelo durante varias horas o toda una noche.
3. Vuelque el pastel sobre una bandeja de servir y retire el film transparente. Monte la nata adicional. Extiéndala por encima y por los laterales del pastel y forme rosetas de nata alrededor del borde. Decórelo con uvas y fresas, si lo desea. Caliente la jalea en el horno microhondas o en un cazo pequeño a fuego medio hasta que se deshaga y pinte con ella las frutas. Sirva el pastel en porciones.



Tarta de queso (arriba) y Pastel emborrachado.

Tarta de queso

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 8 personas



Pasta
200 g de galletas, finamente trituradas
1 cucharadita de especias
125 g de mantequilla, derretida

Relleno
3 huevos
¾ taza de azúcar extrafino
500 g de queso cremoso, cortado en dados
1 cucharadita de esencia de vainilla
¼ taza de sultanas
2 cucharaditas de ralladura de limón, bien fina
nata montada, nuez moscada y frutas del bosque, para servir

1. Precaliente el horno a 180°C.
2. ***Para preparar la pasta:*** Mezcle las galletas, las especias y la mantequilla. Disponga la masa resultante en un molde redondo desmontable, de 20 cm de diámetro, previamente engrasado, presionándola sobre la base y las paredes.
3. ***Para preparar el relleno:*** Ponga los huevos y el azúcar en un cuenco grande y bata con la batidora eléctrica hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla espese y adquiera un tono pálido. Incorpore el queso cremoso de forma gradual y vaya batiendo. Agregue la esencia de vainilla, las sultanas y la ralladura de limón y bátalo todo hasta obtener una mezcla fina y ligera.
4. Viértala en el molde y hornéela 1 hora o hasta que cuaje el relleno. Déjela enfriar en el molde. Extienda la nata por encima de la tarta, espolvoréela con la nuez moscada y sírvala con frutas del bosque.

Pastel emborrachado

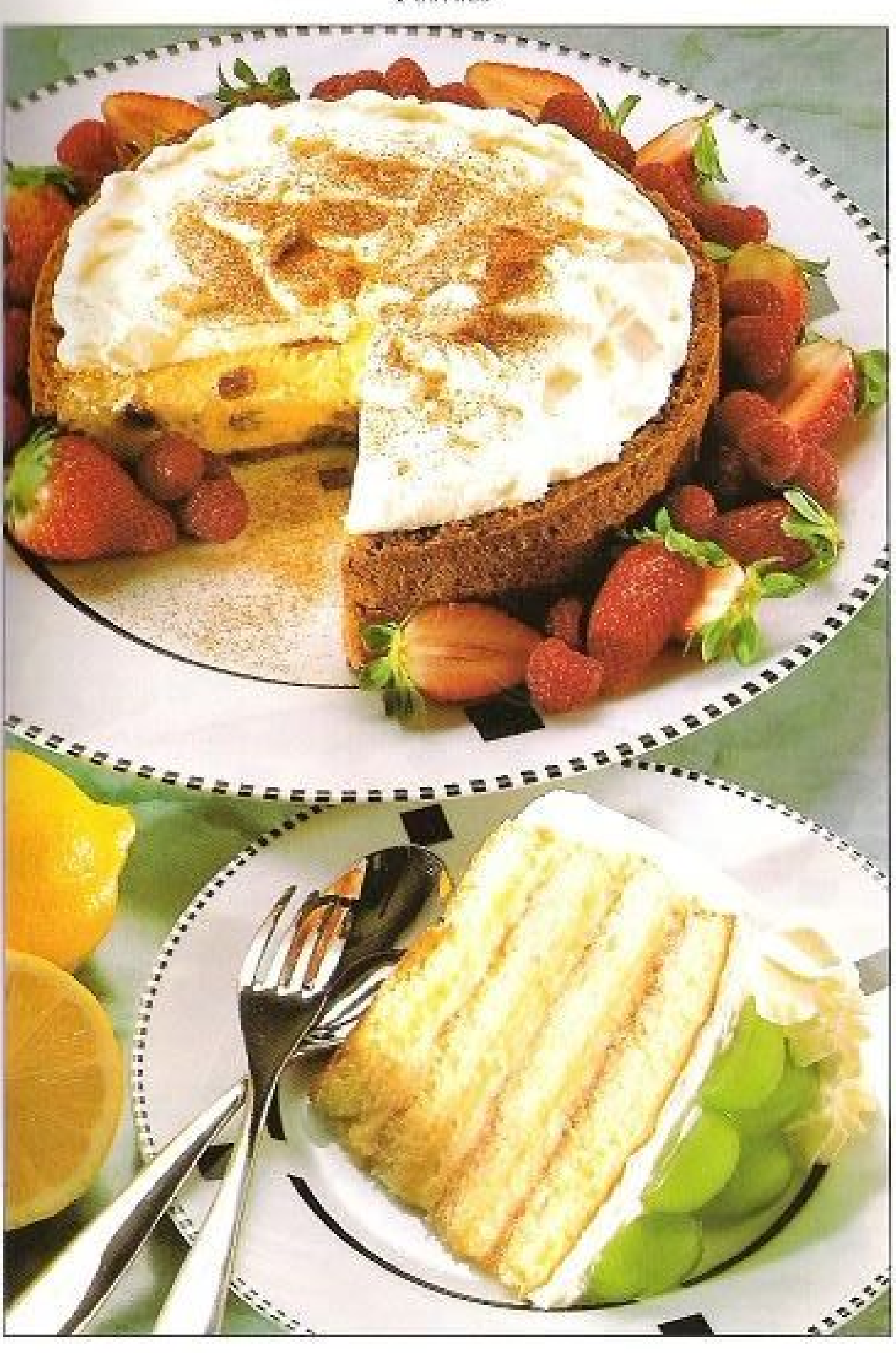
Tiempo de preparación: 40 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 6-8 personas



2 bases de bizcocho
¼ taza de preparado para natillas
¼ taza de azúcar extrafino
1½ tazas de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
¾ taza de nata montada
½ taza de jerez u otro licor
½ taza de mermelada de frambuesa o de albaricoque
1 taza de nata, adicional
250 g de fresas, sin tallos y cortadas por la mitad (opcional)
20 uvas verdes, cortadas por la mitad
un tarro de unos 120 g de jalea de mango

1. Corte las dos bases de bizcocho por la mitad, horizontalmente. Mezcle el preparado para natillas, el azúcar y la leche en una cacerola mediana y caliéntelo a fuego medio, sin dejar de remover, unos 4 ó 5 minutos o hasta que espese y empiece a hervir. Retírelo del fuego, cúbralo con film transparente y déjelo enfriar. Una vez frío, retire el film, agregue la esencia de vainilla y la nata, y remueva.
2. Forre con film transparente un recipiente de 20 cm de diámetro y 12 cm de profundidad. Coloque una capa de bizcocho en la base del recipiente y úntela con un tercio del jerez. Extienda por encima un tercio de la mermelada y un tercio de la crema de vainilla, y siga formando capas sucesivas hasta terminar con una de bizcocho. Tape el pastel y refrigérelo durante varias horas o toda una noche.
3. Vuelque el pastel sobre una bandeja de servir y retire el film transparente. Monte la nata adicional. Extiéndala por encima y por los laterales del pastel y forme rosetas de nata alrededor del borde. Decórelo con uvas y fresas, si lo desea. Caliente la jalea en el horno microondas o en un cazo pequeño a fuego medio hasta que se deshaga y pinte con ella las frutas. Sirva el pastel en porciones.

Tarta de queso (arriba) y Pastel emborrachado.





Sabayón

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para 2–4 personas



4 yemas de huevo
¼ taza de azúcar
¼ taza de Cointreau
¼ taza de zumo de naranja sanguina
barquillos, para servir

1. Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo y el azúcar hasta que espese y adquiera un tono pálido.
2. Ponga el cuenco al baño María y siga batiendo hasta que la mezcla espese, quede esponjosa y aumente de volumen.
3. Mezcle el Cointreau y el zumo y viértalo de forma gradual sobre la mezcla de huevo. Siga batiendo durante 10 minutos. Si la mezcla empieza a cuajar por los bordes, retire el cuenco del fuego unos segundos y, seguidamente, colóquelo de nuevo. Vierta el sabayón en copas bajas de cava o de parfait y sírvalo con barquillos.

Nota: Las naranjas sanguinas se caracterizan por su dulzor y su tonalidad rojiza. Si no encuentra, puede sustituirlas por naranjas normales.

Tarta de limón con corteza escarchada

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 15 minutos
Para 6–8 personas



Pasta quebrada dulce
120 g de mantequilla, a trozos
1–1½ tazas de harina blanca
2 cucharadas de azúcar
3 yemas de huevo
2–3 cucharadas de agua helada

Relleno
¼ taza de zumo de limón
3 cucharaditas de ralladura de limón
3 huevos
⅔ taza de azúcar extrafino
⅔ taza de nata líquida

Corteza escarchada
1 taza de azúcar extrafino
¼ taza de agua
corteza de 3 limones
corteza de 3 limas

1. Precaliente el horno a 210°C. Engrase con aceite o con mantequilla derretida un molde acanalado para tartas de 23 cm de diámetro.
2. ***Para preparar la pasta quebrada:*** Amase con las puntas de los dedos la mantequilla y la harina durante 1 ó 2 minutos o hasta que la mezcla quede fina y desmigada. Agregue el azúcar, las yemas y agua suficiente para formar una pasta consistente. Amase bien y forme una bola. Envuélvala en film transparente y déjela en la nevera 15 minutos. Coloque la masa entre dos hojas de papel parafinado y pásele un rodillo hasta que quede suficientemente grande para cubrir la base y las paredes del molde. Colóquela en el molde y recorte los bordes sobrantes. Cúbrala con papel encerado y disponga encima una capa uniforme de arroz o legumbres. Hornee de 20 a 25 minutos. Saque la pasta del horno, deseche el papel y las legumbres o arroz y hornee 5 minutos más o hasta que se dore. Déjela enfriar.
3. ***Para preparar el relleno:*** Bata en un cuenco los ingredientes para el relleno y vierta la mezcla sobre la pasta. Baje el horno a 150°C y hornee 50 minutos o hasta que el relleno cuaje por el centro. Deje enfriar.
4. ***Para preparar la corteza escarchada:*** Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola de fondo pesado y caliente a fuego lento, removiendo hasta que se disuelva el azúcar pero sin que llegue a hervir. Añada la corteza, llévelo a ebullición, baje el fuego y cuézalo 10 minutos. Retírelo del fuego y déjelo enfriar. Escurra la corteza y reserve el jarabe. Decore los bordes de la tarta con rosetas de nata montada y disponga la corteza escarchada por encima. Sirva la tarta con el jarabe reservado.

Sabayón (arriba) y Tarta de limón con corteza escarchada.

Mousse de chocolate clásica

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos + 2 horas de refrigeración
Para 6 personas



200 g de chocolate negro, troceado
40 g de mantequilla sin sal
1 cucharada de azúcar glas
1 cucharadita de esencia de vainilla
4 huevos
⅔ taza de nata montada
1 cucharada de brandy, coñac o licor de naranja
nata montada adicional, para servir

1. Ponga el chocolate en un cuenco al baño María y remueva hasta que se funda y quede fino. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco.
2. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla, el azúcar y la vainilla hasta que la mezcla sea ligera y cremosa. Añada las yemas, de una en una, batiendo bien después de cada adición. Agregue el chocolate y bata hasta que quede fino. Añada un tercio de la nata y remueva.
3. Monte las claras a punto de nieve en un cuenco pequeño seco. Agregue las claras, la nata restante y el licor a la mezcla de chocolate, y remueva con una cuchara de metal. Vierta la mezcla en copas y refrigere 2 h. o hasta que cuaje. Sírvalo con nata.

Tarta de fruta a la francesa

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 8-10 personas



Pasta quebrada dulce
120 g de mantequilla, a trozos
1½ tazas de harina blanca
2 cucharadas de azúcar
3 yemas de huevo

Crema
2 yemas de huevo
¼ taza de azúcar
¼ taza de harina blanca
1½ tazas de leche
2 cucharaditas de esencia de vainilla

Cobertura
¾ taza de mermelada de albaricoque
fruta, por ejemplo kiwis, fresas, melocotón en almíbar o uvas

1. ***Para preparar la pasta quebrada:*** Amase con los dedos la mantequilla y la harina hasta que la mezcla quede fina y desmigada. Agregue el azúcar y las yemas de huevo. Amase bien, forme una bola y déjela en la nevera 30 minutos envuelta en film transparente.
2. Coloque la masa entre dos hojas de papel parafinado y pase el rodillo hasta que pueda cubrir la base y las paredes de un molde acanalado para tartas de 23 cm de diámetro. Coloque la pasta en el molde previamente engrasado, recorte los bordes sobrantes, cúbrala con papel encerado y disponga encima una capa uniforme de arroz o legumbres. Hornee entre 20 y 25 minutos. Saque la pasta del horno, deseche el papel y el arroz o legumbres y hornee 5 minutos más. Déjela enfriar.
3. ***Para preparar la crema:*** Bata las yemas, el azúcar y la harina en un cuenco hasta que espese y adquiera un tono pálido. Caliente la leche en un cazo hasta que empiece a hervir y retírela del fuego. Añada la leche a la mezcla de huevo de forma gradual, sin dejar de batir. Vierta la mezcla en el cazo y caliéntela a fuego medio removiendo constantemente unos 5 minutos o hasta que espese y hierva. Retírela del fuego y agregue la esencia de vainilla. Cúbrala con film transparente y déjela enfriar.
4. ***Para preparar la cobertura:*** Caliente la mermelada a fuego lento hasta que empiece a hervir. Cuélela y extienda ¼ de la misma sobre la base de pasta quebrada. Extienda la crema por encima. Corte la fruta en rodajas finas y dispóngalas sobre la crema. Pinte la fruta con el resto de mermelada caliente y refrigere la tarta.

Tarta de fruta a la francesa (arriba) y Mousse de chocolate clásica.

Mousse de chocolate clásica

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
5 minutos + 2 horas de refrigeración
Para 6 personas



200 g de chocolate negro, troceado
40 g de mantequilla sin sal
1 cucharada de azúcar glas
1 cucharadita de esencia de vainilla
4 huevos
⅔ taza de nata montada
1 cucharada de brandy, coñac o licor de naranja
nata montada adicional, para servir

1. Ponga el chocolate en un cuenco al baño María y remueva hasta que se funda y quede fino. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco.
2. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla, el azúcar y la vainilla hasta que la mezcla sea ligera y cremosa. Añada las yemas, de una en una, batiendo bien después de cada adición. Agregue el chocolate y bata hasta que quede fino. Añada un tercio de la nata y remueva.
3. Monte las claras a punto de nieve en un cuenco pequeño seco. Agregue las claras, la nata restante y el licor a la mezcla de chocolate, y remueva con una cuchara de metal. Vierta la mezcla en copas y refrigere 2 h. o hasta que cuaje. Sírvalo con nata.

Tarta de fruta a la francesa

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 8-10 personas



Pasta quebrada dulce
120 g de mantequilla, a trozos
1½ tazas de harina blanca
2 cucharadas de azúcar
3 yemas de huevo

Crema
2 yemas de huevo
¼ taza de azúcar
¼ taza de harina blanca
1½ tazas de leche
2 cucharaditas de esencia de vainilla

Cobertura
¾ taza de mermelada de albaricoque
fruta, por ejemplo kiwis, fresas, melocotón en almíbar o uvas

1. *Para preparar la pasta quebrada:* Amase con los dedos la mantequilla y la harina hasta que la mezcla quede fina y desmigada. Agregue el azúcar y las yemas de huevo. Amase bien, forme una bola y déjela en la nevera 30 minutos envuelta en film transparente.
2. Coloque la masa entre dos hojas de papel parafinado y pase el rodillo hasta que pueda cubrir la base y las paredes de un molde acanalado para tartas de 23 cm de diámetro. Coloque la pasta en el molde previamente engrasado, recorte los bordes sobrantes, cúbrala con papel encerado y disponga encima una capa uniforme de arroz o legumbres. Hornee entre 20 y 25 minutos. Saque la pasta del horno, deseche el papel y el arroz o legumbres y hornee 5 minutos más. Déjela enfriar.
3. *Para preparar la crema:* Bata las yemas, el azúcar y la harina en un cuenco hasta que espese y adquiera un tono pálido. Caliente la leche en un cazo hasta que empiece a hervir y retírela del fuego. Añada la leche a la mezcla de huevo de forma gradual, sin dejar de batir. Vierta la mezcla en el cazo y caliéntela a fuego medio removiendo constantemente unos 5 minutos o hasta que espese y hierva. Retírela del fuego y agregue la esencia de vainilla. Cúbrala con film transparente y déjela enfriar.
4. *Para preparar la cobertura:* Caliente la mermelada a fuego lento hasta que empiece a hervir. Cuélela y extienda ¼ de la misma sobre la base de pasta quebrada. Extienda la crema por encima. Corte la fruta en rodajas finas y dispóngalas sobre la crema. Pinte la fruta con el resto de mermelada caliente y refrigere la tarta.

Tarta de fruta a la francesa (arriba) y Mousse de chocolate clásica.

Frutas del bosque maceradas con mascarpone

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 4-6 personas



1 taza de moras
1 taza de frambuesas
1 taza de arándanos
1 taza de frambuesas logan o alguna fruta similar
1-2 cucharadas de azúcar extrafino
2 naranjas
½ taza de agua
2 cucharadas de azúcar
mascarpone, batido ligeramente

1. Mezcle todas las frutas del bosque en un cuenco, espolvoréelas con azúcar extrafino y remueva ligeramente. Tápelas y refrigérelas.
2. Pele las naranjas y corte la piel en tiras largas y finas.
3. En un cazo pequeño, mezcle el agua y el azúcar, y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Agregue la piel de naranja y cueza suavemente 1 ó 2 minutos o hasta que esté tierna. Déjelo enfriar.
4. Reserve una cucharada de tiras de naranja. Mezcle el resto y el jarabe resultante con las frutas del bosque y remueva ligeramente.
5. Dispóngalas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

Trifle de moras y dos frutas

Tiempo de preparación:
40 minutos + una noche de refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para 4-6 personas

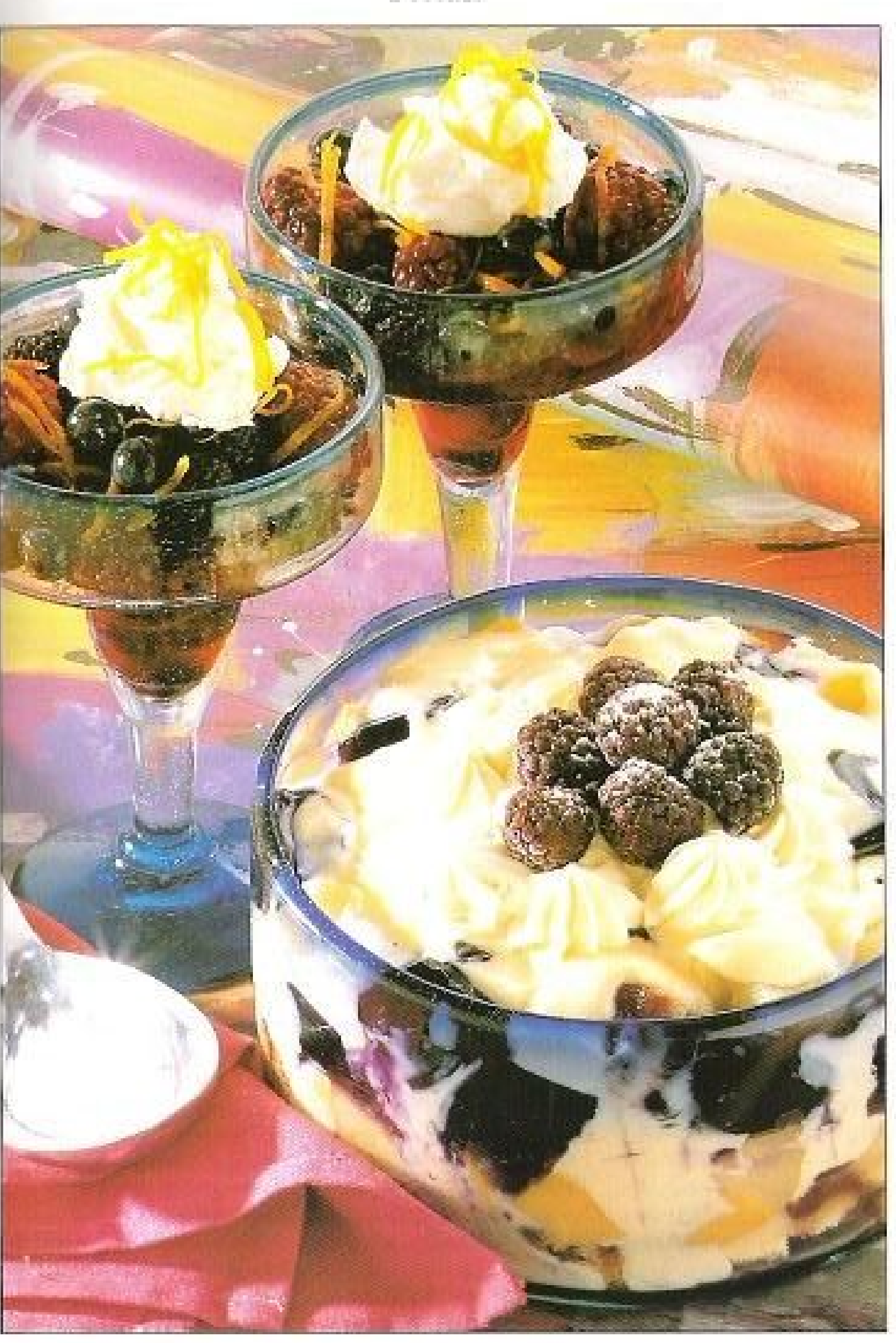


170 g de gelatina de mora
1 base de bizcocho
½ taza de marsala o jerez
½ taza de mermelada de mora
425 g de melocotones en almíbar, escurridos y a trocitos
425 g de peras en almíbar, escurridas y a trocitos

Crema
3 yemas de huevo
½ taza de azúcar
2 cucharadas de harina blanca
1½ tazas de leche
½ taza de nata líquida
1 cucharadita de esencia de vainilla
nata montada adicional, para servir
moras, para decorar

1. Prepare la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete. Vierta la mezcla en un molde rectangular de 28 x 18 cm y métala en el frigorífico hasta que cuaje. Mientras tanto, corte el bizcocho en dados de 1,5 cm. En un cazo pequeño, mezcle el licor y la mermelada y caliéntelo a fuego lento sin dejar de remover hasta que se disuelva la mermelada. Retírelo del fuego. Disponga la mitad de los dados de bizcocho en la base de un bol de cristal con una capacidad de 12 tazas. Úntelos con la mitad de la mezcla de mermelada, tápelo todo y métalo en el frigorífico.
2. *Para preparar la crema:* Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo, el azúcar y la harina entre 3 y 5 minutos o hasta que la mezcla espese y adquiera un tono pálido. Caliente la leche en una cacerola mediana hasta que empiece a hervir. Incorpórela a la mezcla de huevo y bata bien. Coloque de nuevo la mezcla en la cacerola y caliéntela a fuego lento unos 3 ó 4 minutos o hasta que espese. Retírela del fuego, añada la nata y la vainilla y mezcle bien. Tápela con film transparente para evitar que se forme una película y déjela enfriar.
3. Con una espátula de plástico, corte la gelatina en dados de 1,5 cm de lado. Dispóngalos por encima del bizcocho y vaya poniendo capas sucesivas de melocotón, pera y crema fría. Tápelo y déjelo en el frigorífico varias horas o toda una noche. Decórelo con nata y moras espolvoreadas con azúcar glas, si lo desea.

Frutas del bosque maceradas con mascarpone (arriba) y Trifle de moras y dos frutas.



Frutas del bosque maceradas con mascarpone

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 4-6 personas



1 taza de moras
1 taza de frambuesas
1 taza de arándanos
1 taza de frambuesas logan o alguna fruta similar
1-2 cucharadas de azúcar extrafino
2 naranjas
⅓ taza de agua
2 cucharadas de azúcar
mascarpone, batido ligeramente

1. Mezcle todas las frutas del bosque en un cuenco, espolvoréelas con azúcar extrafino y remueva ligeramente. Tápelas y refrigérelas.
2. Pele las naranjas y corte la piel en tiras largas y finas.
3. En un cazo pequeño, mezcle el agua y el azúcar, y caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar. Agregue la piel de naranja y cueza suavemente 1 ó 2 minutos o hasta que esté tierna. Déjelo enfriar.
4. Reserve una cucharada de tiras de naranja. Mezcle el resto y el jarabe resultante con las frutas del bosque y remueva ligeramente.
5. Dispóngalas en copas redondas y decore con mascarpone y la piel reservada.

Trifle de moras y dos frutas

Tiempo de preparación: 40 minutos + una noche de refrigeración
Tiempo de cocción: 10 minutos
Para 4-6 personas

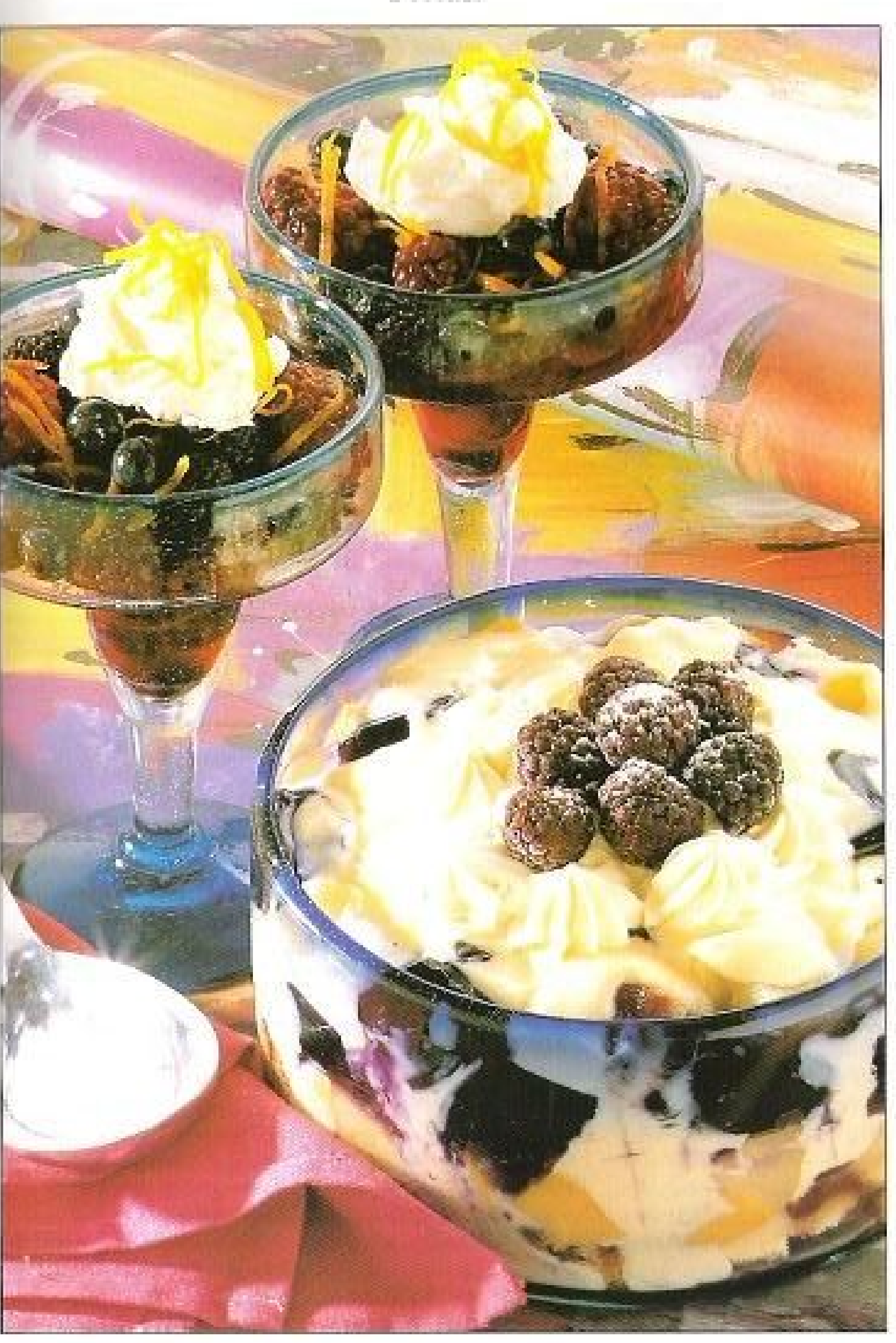


170 g de gelatina de mora
1 base de bizcocho
⅓ taza de marsala o jerez
⅓ taza de mermelada de mora
425 g de melocotones en almíbar, escurridos y a trocitos
425 g de peras en almíbar, escurridas y a trocitos

Crema
3 yemas de huevo
⅓ taza de azúcar
2 cucharadas de harina blanca
1½ tazas de leche
⅓ taza de nata líquida
1 cucharadita de esencia de vainilla
nata montada adicional, para servir
moras, para decorar

1. Prepare la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete. Vierta la mezcla en un molde rectangular de 28 x 18 cm y métala en el frigorífico hasta que cuaje. Mientras tanto, corte el bizcocho en dados de 1,5 cm. En un cazo pequeño, mezcle el licor y la mermelada y caliéntelo a fuego lento sin dejar de remover hasta que se disuelva la mermelada. Retírelo del fuego. Disponga la mitad de los dados de bizcocho en la base de un bol de cristal con una capacidad de 12 tazas. Úntelos con la mitad de la mezcla de mermelada, tápelo todo y métalo en el frigorífico.
2. *Para preparar la crema:* Con la batidora eléctrica, bata las yemas de huevo, el azúcar y la harina entre 3 y 5 minutos o hasta que la mezcla espese y adquiera un tono pálido. Caliente la leche en una cacerola mediana hasta que empiece a hervir. Incorpórela a la mezcla de huevo y bata bien. Coloque de nuevo la mezcla en la cacerola y caliéntela a fuego lento unos 3 ó 4 minutos o hasta que espese. Retírela del fuego, añada la nata y la vainilla y mezcle bien. Tápela con film transparente para evitar que se forme una película y déjela enfriar.
3. Con una espátula de plástico, corte la gelatina en dados de 1,5 cm de lado. Dispóngalos por encima del bizcocho y vaya poniendo capas sucesivas de melocotón, pera y crema fría. Tápelo y déjelo en el frigorífico varias horas o toda una noche. Decórelo con nata y moras espolvoreadas con azúcar glas, si lo desea.

Frutas del bosque maceradas con mascarpone (arriba) y Trifle de moras y dos frutas.



Mousse sencilla de naranja

Tiempo de preparación: 12 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 8 personas



1 taza de zumo de naranja
2 cucharadas de zumo de limón
⅓ tazas de azúcar extrafino
1 cucharada de gelatina
¼ taza de agua
1 cucharada de licor de naranja
3 claras de huevo
¾ taza de nata montada

1. Mezcle en un cuenco los zumos y añada el azúcar. Déjelo reposar unos 10 minutos para que se ablande el azúcar.
2. Eche el agua en un cazo pequeño y espolvoree la gelatina por encima. Póngala al baño María sin dejar de remover hasta que se disuelva la gelatina. Incorpórela, junto con el licor de naranja, a los zumos y mézclelo bien. Déjelo en el frigorífico hasta que adquiera una consistencia similar a la de la clara de huevo.
3. Bata la mezcla de gelatina hasta que quede ligera y esponjosa. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Con una cuchara de metal, mezcle la nata y las claras a punto de nieve e incorpore a continuación la mezcla de gelatina. Viértalo a cucharadas en ocho platos de postre o copas de vino. Puede decorarlo con un gajo de naranja, un poco de nata montada y piel de naranja.

Peras al vino tinto

Tiempo de preparación: 8 minutos + 3-4 horas de refrigeración
Tiempo de cocción: 20-30 minutos
Para 4 personas



4 peras, o manzanas, firmes
2 tazas de clarete u otro vino tinto de calidad
1 taza de agua
⅔ taza de azúcar
1 rama de canela
2 tiras de piel de limón
1 cucharada de zumo de limón
nata fresca, para servir

1. Pele las peras, dejando el rabillo, y retire la parte inferior con un vaciador redondo. Si utiliza manzanas, pélelas, córtelas por la mitad y quíteles el corazón.
2. Ponga el vino, el agua, el azúcar, la canela y la piel de limón en una cacerola grande. Caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo lentamente a ebullición y manténgalo durante 1 minuto. Baje el fuego y déjelo cocer a fuego lento.
3. Incorpore las peras con el rabillo hacia arriba, o las manzanas. Tápelas y cuézalas a fuego lento (las peras, durante 20 minutos y las manzanas, 15 minutos).
4. Con una espumadera, retire la fruta y dispóngala con cuidado en un cuenco. Siga cociendo el jarabe a fuego lento entre 6 y 8 minutos. Añada el zumo de limón, retírelo del fuego y deje enfriar un poco. Viértalo por encima de la fruta, tápela y refrigérela unas 3 ó 4 horas antes de servir. Sírvala con nata recién montada.

Hojaldres rellenos de melocotón

Tiempo de preparación: 45 minutos
Tiempo de cocción: 30-35 minutos
Para 8 personas



2 hojas de hojaldre de mantequilla
1 clara de huevo, poco batida
2 cucharaditas de azúcar
2 melocotones grandes
⅓ taza de azúcar, adicional
1 taza de agua
¼ taza de jerez dulce
4 clavos enteros
¼ cucharadita de canela en polvo
1 taza de nata montada
fruta, para servir

1. Precaliente el horno a 210°C y forre una bandeja de horno con papel parafinado.
2. Pinte una de las hojas de hojaldre con clara de huevo y coloque la otra encima. Con un cortapastas redondo acanalado de 7 cm previamente enharinado, corte 8 círculos de hojaldre y colóquelos en la bandeja. Píntelos con clara de huevo y haga cuatro cortes en diagonal en la parte superior de cada uno de ellos. Hornéelos 10 ó 15 minutos o hasta que se doren. Déjelos enfriar.
3. Pele los melocotones, córtelos a cuartos y retire los huesos. Mezcle en una cacerola el azúcar, el agua, el jerez, los clavos y la canela. Caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Incorpore los melocotones y llévelo a ebullición. Baje el fuego y cuézalo entre 5 y 10 minutos o hasta que los melocotones estén tiernos. Sáquelos de la cacerola con una espumadera y deje cocer el almíbar 10 ó 15 minutos más o hasta que espese un poco. Pase el almíbar a una jarra y déjelo enfriar por completo.
4. Para servir este postre, corte los hojaldres por la mitad en sentido horizontal y coloque cada una de las bases en platos de servir. Corte cada cuarto de melocotón en cuatro rodajas y dispóngalas sobre la base de hojaldre de manera que sobresalgan en parte. Cubra con cucharadas de nata y vierta el almíbar restante sobre el melocotón que queda a la vista. Sírvalo con fruta del tiempo.



En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Mousse sencilla de naranja, Peras al vino tinto y Hojaldres rellenos de melocotón.

Mousse sencilla de naranja

Tiempo de preparación: 12 minutos
Tiempo de cocción: ninguno
Para 8 personas



1 taza de zumo de naranja
2 cucharadas de zumo de limón
⅓ tazas de azúcar extrafino
1 cucharada de gelatina
¼ taza de agua
1 cucharada de licor de naranja
3 claras de huevo
¾ taza de nata montada

1. Mezcle en un cuenco los zumos y añada el azúcar. Déjelo reposar unos 10 minutos para que se ablande el azúcar.
2. Eche el agua en un cazo pequeño y espolvoree la gelatina por encima. Póngala al baño María sin dejar de remover hasta que se disuelva la gelatina. Incorpórela, junto con el licor de naranja, a los zumos y mézclelo bien. Déjelo en el frigorífico hasta que adquiera una consistencia similar a la de la clara de huevo.
3. Bata la mezcla de gelatina hasta que quede ligera y esponjosa. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Con una cuchara de metal, mezcle la nata y las claras a punto de nieve e incorpore a continuación la mezcla de gelatina. Viértalo a cucharadas en ocho platos de postre o copas de vino. Puede decorarlo con un gajo de naranja, un poco de nata montada y piel de naranja.

Peras al vino tinto

Tiempo de preparación: 8 minutos + 3-4 horas de refrigeración
Tiempo de cocción: 20-30 minutos
Para 4 personas



4 peras, o manzanas, firmes
2 tazas de clarete u otro vino tinto de calidad
1 taza de agua
⅔ taza de azúcar
1 rama de canela
2 tiras de piel de limón
1 cucharada de zumo de limón
nata fresca, para servir

1. Pele las peras, dejando el rabillo, y retire la parte inferior con un vaciador redondo. Si utiliza manzanas, pélelas, córtelas por la mitad y quíteles el corazón.
2. Ponga el vino, el agua, el azúcar, la canela y la piel de limón en una cacerola grande. Caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo lentamente a ebullición y manténgalo durante 1 minuto. Baje el fuego y déjelo cocer a fuego lento.
3. Incorpore las peras con el rabillo hacia arriba, o las manzanas. Tápelas y cuézalas a fuego lento (las peras, durante 20 minutos y las manzanas, 15 minutos).
4. Con una espumadera, retire la fruta y dispóngala con cuidado en un cuenco. Siga cociendo el jarabe a fuego lento entre 6 y 8 minutos. Añada el zumo de limón, retírelo del fuego y deje enfriar un poco. Viértalo por encima de la fruta, tápela y refrigérela unas 3 ó 4 horas antes de servir. Sírvala con nata recién montada.

Hojaldres rellenos de melocotón

Tiempo de preparación: 45 minutos
Tiempo de cocción: 30-35 minutos
Para 8 personas



2 hojas de hojaldre de mantequilla
1 clara de huevo, poco batida
2 cucharaditas de azúcar
2 melocotones grandes
⅓ taza de azúcar, adicional
1 taza de agua
¼ taza de jerez dulce
4 clavos enteros
¼ cucharadita de canela en polvo
1 taza de nata montada
fruta, para servir

1. Precaliente el horno a 210°C y forre una bandeja de horno con papel parafinado.
2. Pinte una de las hojas de hojaldre con clara de huevo y coloque la otra encima. Con un cortapastas redondo acanalado de 7 cm previamente enharinado, corte 8 círculos de hojaldre y colóquelos en la bandeja. Píntelos con clara de huevo y haga cuatro cortes en diagonal en la parte superior de cada uno de ellos. Hornéelos 10 ó 15 minutos o hasta que se doren. Déjelos enfriar.
3. Pele los melocotones, córtelos a cuartos y retire los huesos. Mezcle en una cacerola el azúcar, el agua, el jerez, los clavos y la canela. Caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Incorpore los melocotones y llévelo a ebullición. Baje el fuego y cuézalo entre 5 y 10 minutos o hasta que los melocotones estén tiernos. Sáquelos de la cacerola con una espumadera y deje cocer el almíbar 10 ó 15 minutos más o hasta que espese un poco. Pase el almíbar a una jarra y déjelo enfriar por completo.
4. Para servir este postre, corte los hojaldres por la mitad en sentido horizontal y coloque cada una de las bases en platos de servir. Corte cada cuarto de melocotón en cuatro rodajas y dispóngalas sobre la base de hojaldre de manera que sobresalgan en parte. Cubra con cucharadas de nata y vierta el almíbar restante sobre el melocotón que queda a la vista. Sírvalo con fruta del tiempo.



En el sentido de las agujas del reloj, desde la izquierda: Mousse sencilla de naranja, Peras al vino tinto y Hojaldres rellenos de melocotón.

Crema de cítricos y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
35-40 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos + 4 horas de refrigeración
Para 8 personas



1 cucharada de harina blanca
1 taza de agua caliente
1 cucharada de gelatina
¼ taza de agua fría
¼ taza de zumo de limón
⅔ taza de zumo de naranja
¾ taza de azúcar extrafino
5 frutas de la pasión

1. En una cacerola mediana, mezcle la harina y el agua caliente hasta formar una pasta, añadiendo el agua poco a poco. Lleve la mezcla a ebullición, sin dejar de batir o remover. Déjela hervir 1 minuto y retírelo del fuego.
2. Mezcle el zumo de limón y el agua fría, y espolvoree la gelatina por encima. Bata hasta que ésta se disuelva.
3. Incorpore a la cacerola el zumo de naranja, la mezcla de gelatina, el azúcar y la fruta. Póngalo al fuego y llévelo a ebullición. Pase la mezcla a un cuenco grande resistente al calor.
4. Colóquelo sobre cubitos de hielo y bata con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla espesa y ligera. Pásela a un cuenco limpio y déjela reposar hasta que empiece a cuajar. Bata de nuevo ligeramente para que las semillas de la fruta queden distribuidas de modo uniforme. Vierta la crema a cucharadas en copas de parfait y déjela en la nevera 4 horas o hasta que cuaje un poco. Puede servirlo con nata.

Pastel de nueces con almíbar de limón

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
30-40 minutos
Para 10 personas

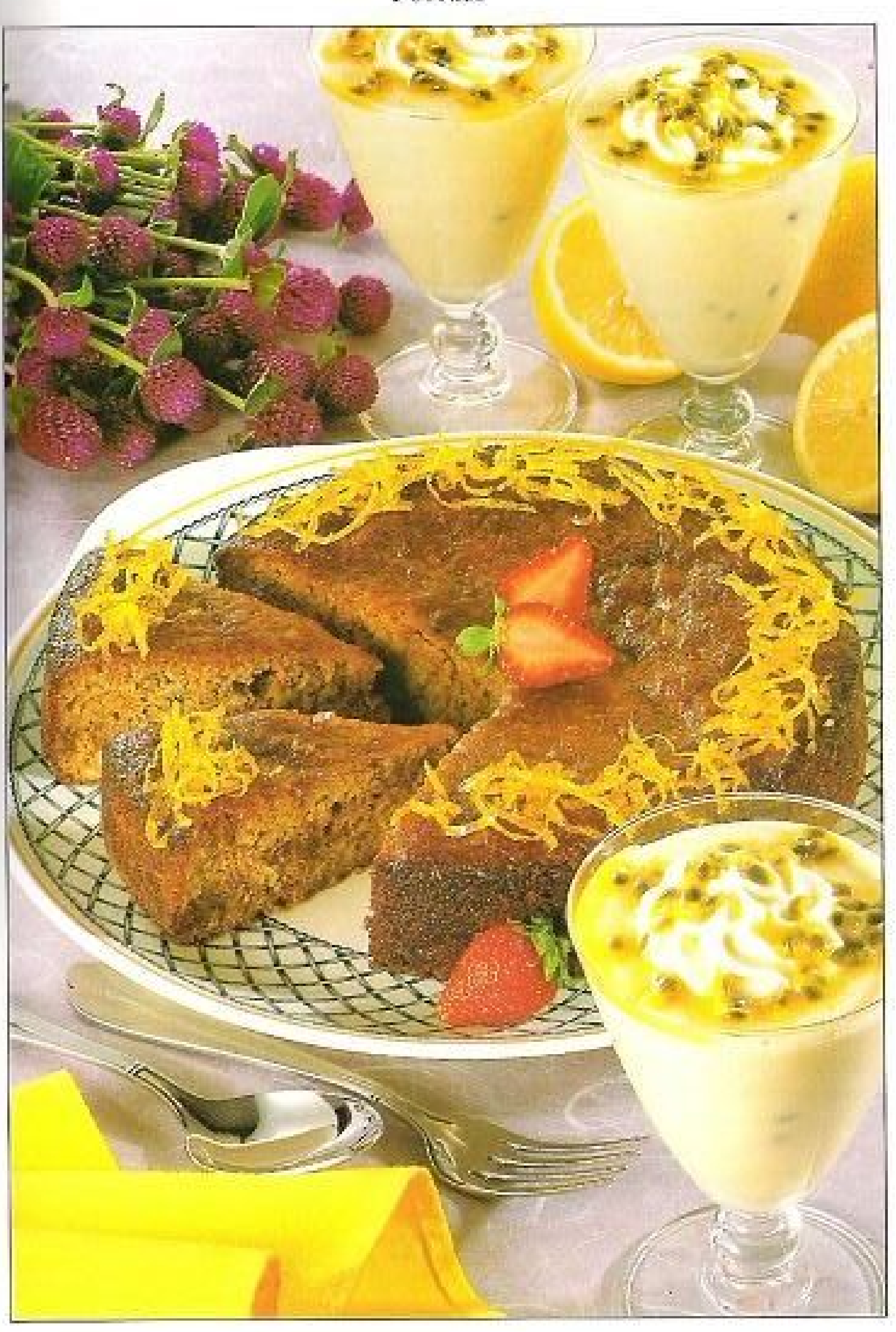
 

1 taza de nueces enteras
125 g de galletas
1 cucharada de harina blanca
1 cucharada de harina de fuerza
2 cucharaditas de ralladura de limón
3 huevos
½ taza de azúcar

Almíbar
⅓ taza de agua
½ taza de azúcar extrafino
¼ taza de zumo de limón
2 cucharadas de ron negro o brandy
piel de 1 limón, en tiras finas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un molde redondo para tartas de 20 cm y forre la base con papel parafinado.
2. Con un robot de cocina, triture las nueces junto con las galletas durante 20 segundos o hasta que queden bien molidas. Ponga en un cuenco la mezcla de nueces con las harinas y la ralladura y mézclelo todo.
3. Con la batidora eléctrica, bata los huevos y el azúcar de 5 a 6 minutos o hasta que espese y adquiera un tono pálido. Incorpore gradualmente la mezcla de nueces y remueva. Viértalo todo en el molde y nivele la superficie. Hornéelo 25 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, salga limpia. Deje el pastel en el molde, pues debe echar el almíbar cuando aún esté caliente.
4. ***Para preparar el almíbar:*** Mezcle el agua, el azúcar, el zumo, el licor y la piel de limón en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer de 12 a 15 minutos. Retire la piel de limón y resérvela. Haga algunos agujeros en el pastel con una brocheta fina, vierta el almíbar a cucharadas sobre el pastel y deje que se empape bien. Repita esta operación hasta que se absorba todo el almíbar. Deje enfriar el pastel 10 minutos y vuélquelo en una fuente de servir. Sírvalo en porciones, con nata montada, si lo desea, y piel de limón escarchada.

Crema de cítricos y fruta de la pasión (arriba) y Pastel de nueces con almíbar de limón.



Crema de cítricos y fruta de la pasión

Tiempo de preparación:
35-40 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos + 4 horas de refrigeración
Para 8 personas



1 cucharada de harina blanca
1 taza de agua caliente
1 cucharada de gelatina
¼ taza de agua fría
¼ taza de zumo de limón
⅔ taza de zumo de naranja
¾ taza de azúcar extrafino
5 frutas de la pasión

1. En una cacerola mediana, mezcle la harina y el agua caliente hasta formar una pasta, añadiendo el agua poco a poco. Lleve la mezcla a ebullición, sin dejar de batir o remover. Déjela hervir 1 minuto y retírelo del fuego.
2. Mezcle el zumo de limón y el agua fría, y espolvoree la gelatina por encima. Bata hasta que ésta se disuelva.
3. Incorpore a la cacerola el zumo de naranja, la mezcla de gelatina, el azúcar y la fruta. Póngalo al fuego y llévelo a ebullición. Pase la mezcla a un cuenco grande resistente al calor.
4. Colóquelo sobre cubitos de hielo y bata con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcla espesa y ligera. Pásela a un cuenco limpio y déjela reposar hasta que empiece a cuajar. Bata de nuevo ligeramente para que las semillas de la fruta queden distribuidas de modo uniforme. Vierta la crema a cucharadas en copas de parfait y déjela en la nevera 4 horas o hasta que cuaje un poco. Puede servirlo con nata.

Pastel de nueces con almíbar de limón

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
30-40 minutos
Para 10 personas

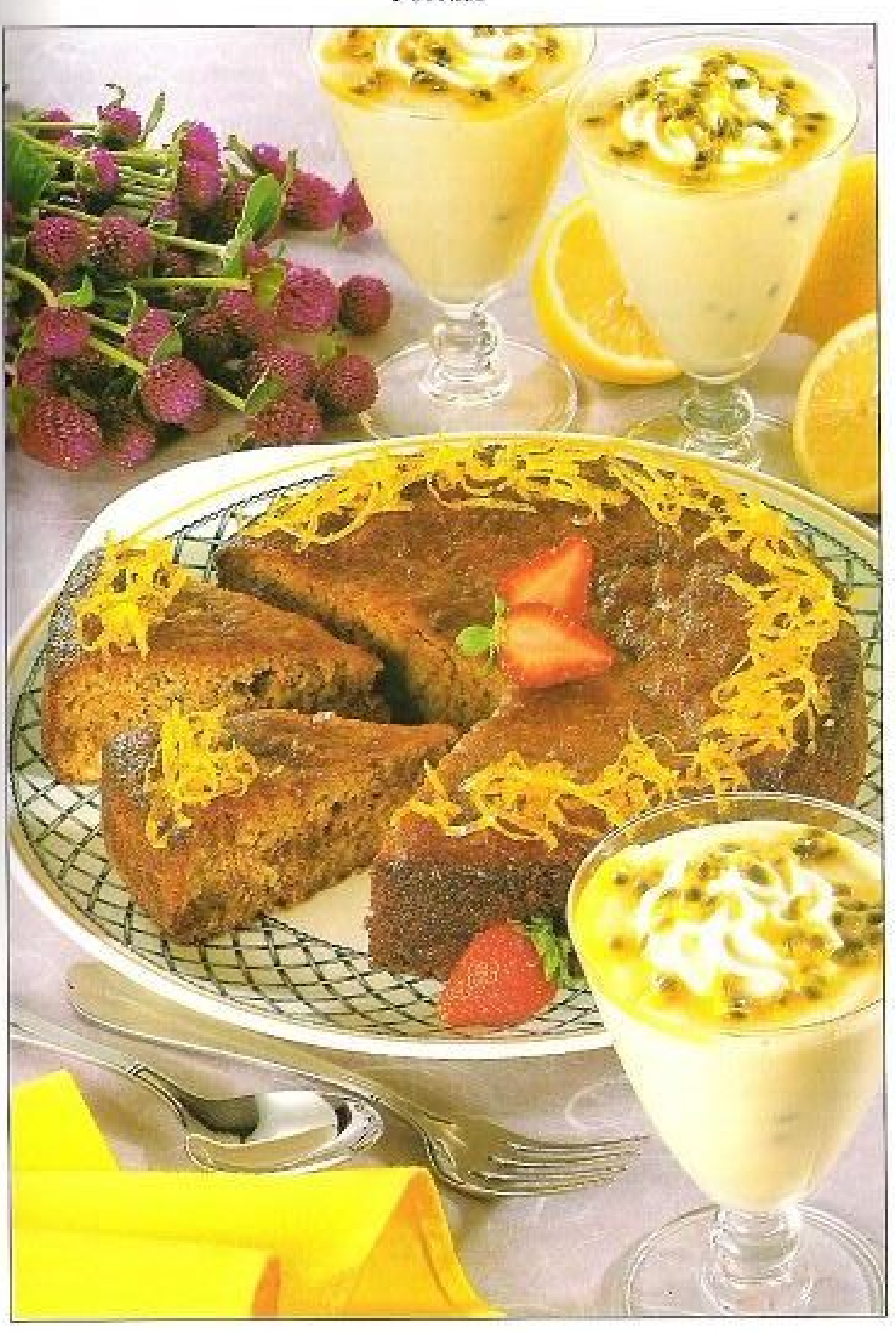
 

1 taza de nueces enteras
125 g de galletas
1 cucharada de harina blanca
1 cucharada de harina de fuerza
2 cucharaditas de ralladura de limón
3 huevos
½ taza de azúcar

Almíbar
½ taza de agua
½ taza de azúcar extrafino
¼ taza de zumo de limón
2 cucharadas de ron negro o brandy
piel de 1 limón, en tiras finas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un molde redondo para tartas de 20 cm y forre la base con papel parafinado.
2. Con un robot de cocina, triture las nueces junto con las galletas durante 20 segundos o hasta que queden bien molidas. Ponga en un cuenco la mezcla de nueces con las harinas y la ralladura y mézclelo todo.
3. Con la batidora eléctrica, bata los huevos y el azúcar de 5 a 6 minutos o hasta que espese y adquiera un tono pálido. Incorpore gradualmente la mezcla de nueces y remueva. Viértalo todo en el molde y nivele la superficie. Hornéelo 25 minutos o hasta que, al insertar una brocheta en el centro, salga limpia. Deje el pastel en el molde, pues debe echar el almíbar cuando aún esté caliente.
4. ***Para preparar el almíbar:*** Mezcle el agua, el azúcar, el zumo, el licor y la piel de limón en un cazo pequeño. Caliéntelo a fuego lento removiendo hasta que se disuelva el azúcar, pero sin que llegue a hervir. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer de 12 a 15 minutos. Retire la piel de limón y resérvela. Haga algunos agujeros en el pastel con una brocheta fina, vierta el almíbar a cucharadas sobre el pastel y deje que se empape bien. Repita esta operación hasta que se absorba todo el almíbar. Deje enfriar el pastel 10 minutos y vuélquelo en una fuente de servir. Sírvalo en porciones, con nata montada, si lo desea, y piel de limón escarchada.

Crema de cítricos y fruta de la pasión (arriba) y Pastel de nueces con almíbar de limón.



Cassata

Tiempo de preparación: 30 minutos + 24 horas de congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 8 personas



750 g de gelato o helado de chocolate, un poco blando
1 base de bizcocho duro
¼ taza de Cointreau
500 g de gelato o helado de vainilla, un poco blando
2 cucharadas de pistachos, sin cáscara y picados
2 cucharadas de guindas, picadas
2 cucharadas de fruta confitada picada
1 taza de frutas del bosque
3 cucharaditas de azúcar extrafino

1. Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde de paredes rectas de 21 x 14 x 7 cm y déjelo en el congelador unos 3 ó 4 minutos.
2. Extienda a cucharadas ¾ del helado de chocolate por la base y paredes del molde refrigerado, nivelándolo hasta que tenga un grosor uniforme. Métalo en el congelador hasta que el helado esté sólido.
3. Corte el bizcocho en dados de 1 cm y empápelos ligeramente en Cointreau.
4. Mezcle el helado de vainilla con los dados de bizcocho, los pistachos, las guindas y la fruta confitada. Vierta cucharadas de la mezcla en el molde, nivele la superficie y cúbrala con el helado de chocolate restante. Métalo de nuevo en el congelador, al menos 24 horas.
5. Triture las frutas del bosque y el azúcar hasta obtener un puré fino. Sírvalo con las porciones de cassata.

Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa

Tiempo de preparación: 30 minutos + 2 horas de refrigeración
Tiempo de cocción: 37 minutos
Para 8 personas

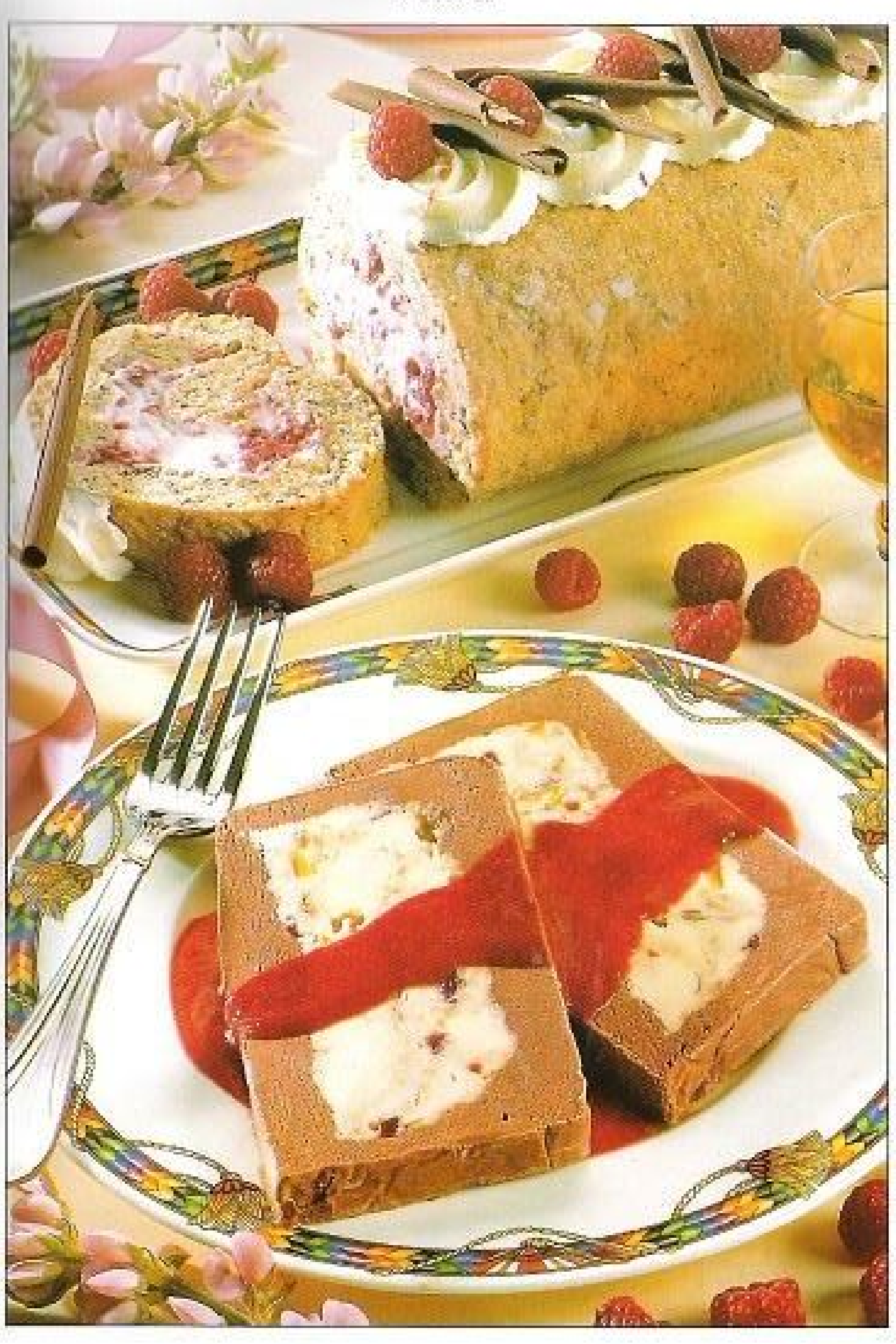


¾ taza de avellanas tostadas
5 huevos
¾ taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
⅓ taza de harina de fuerza
1 cucharada de harina blanca

Crema de frambuesa
⅔ taza de nata líquida
200 g de frambuesas, ligeramente trituradas
1 cucharada de azúcar extrafino
1 cucharada de brandy

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm, forre tanto la base como las paredes con papel y engráselo. Triture las avellanas con un robot de cocina durante 15 segundos o hasta que queden bien molidas.
2. Bata las yemas de huevo y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que espese y adquiera un tono pálido. Agregue la vainilla.
3. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Incorpore, en tres tandas, las claras y las harinas tamizadas a la mezcla de yemas de huevo y mézclelo todo con una cuchara de metal. Incorpore las avellanas con la última adición. Vierta a cucharadas la mezcla en el molde y nivele la superficie. Hornéelo 15 minutos o hasta que se dore un poco y recupere su forma al tocarlo ligeramente. Vuélquelo sobre un paño de cocina cubierto con papel encerado espolvoreado con azúcar y déjelo reposar 1 minuto. Use el paño como guía para enrollar con delicadeza el pastel junto con el papel. Déjelo reposar 5 minutos o hasta que se enfríe, desenróllelo y deseche el papel.
4. *Para preparar la crema de frambuesa:* Monte la nata e incorpore las frambuesas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marmolado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1,5 cm. Enróllelo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa (arriba) y Cassata.



Cassata

Tiempo de preparación: 30 minutos + 24 horas de congelación
Tiempo de cocción: ninguno
Para 8 personas



750 g de gelato o helado de chocolate, un poco blando
1 base de bizcocho duro
¼ taza de Cointreau
500 g de gelato o helado de vainilla, un poco blando
2 cucharadas de pistachos, sin cáscara y picados
2 cucharadas de guindas, picadas
2 cucharadas de fruta confitada picada
1 taza de frutas del bosque
3 cucharaditas de azúcar extrafino

1. Forre con papel de aluminio la base y las paredes de un molde de paredes rectas de 21 x 14 x 7 cm y déjelo en el congelador unos 3 ó 4 minutos.
2. Extienda a cucharadas ¾ del helado de chocolate por la base y paredes del molde refrigerado, nivelándolo hasta que tenga un grosor uniforme. Métalo en el congelador hasta que el helado esté sólido.
3. Corte el bizcocho en dados de 1 cm y empápelos ligeramente en Cointreau.
4. Mezcle el helado de vainilla con los dados de bizcocho, los pistachos, las guindas y la fruta confitada. Vierta cucharadas de la mezcla en el molde, nivele la superficie y cúbrala con el helado de chocolate restante. Métalo de nuevo en el congelador, al menos 24 horas.
5. Triture las frutas del bosque y el azúcar hasta obtener un puré fino. Sírvalo con las porciones de cassata.

Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa

Tiempo de preparación: 30 minutos + 2 horas de refrigeración
Tiempo de cocción: 37 minutos
Para 8 personas



¾ taza de avellanas tostadas
5 huevos
¾ taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
⅓ taza de harina de fuerza
1 cucharada de harina blanca

Crema de frambuesa
⅓ taza de nata líquida
200 g de frambuesas, ligeramente trituradas
1 cucharada de azúcar extrafino
1 cucharada de brandy

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte con aceite un molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm, forre tanto la base como las paredes con papel y engráselo. Triture las avellanas con un robot de cocina durante 15 segundos o hasta que queden bien molidas.
2. Bata las yemas de huevo y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que espese y adquiera un tono pálido. Agregue la vainilla.
3. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve. Incorpore, en tres tandas, las claras y las harinas tamizadas a la mezcla de yemas de huevo y mézclelo todo con una cuchara de metal. Incorpore las avellanas con la última adición. Vierta a cucharadas la mezcla en el molde y nivele la superficie. Hornéelo 15 minutos o hasta que se dore un poco y recupere su forma al tocarlo ligeramente. Vuélquelo sobre un paño de cocina cubierto con papel encerado espolvoreado con azúcar y déjelo reposar 1 minuto. Use el paño como guía para enrollar con delicadeza el pastel junto con el papel. Déjelo reposar 5 minutos o hasta que se enfríe, desenróllelo y deseche el papel.
4. *Para preparar la crema de frambuesa:* Monte la nata e incorpore las frambuesas, el azúcar y el brandy (la crema ha de tener un aspecto marmolado). Extienda la crema sobre el pastel, dejando un borde de 1,5 cm. Enróllelo con delicadeza y métalo en el frigorífico 2 horas antes de servir.

Brazo de gitano de avellanas con crema de frambuesa (arriba) y Cassata.

